AUTOMNE 2013 - N°3

2,90 €

Pâtisserie

Cuisine Actuelle

NOUVEAU

80 recettes

GÂTEAUX DE FAMILLE
Toujours irrésistibles !

- **QUETSCHE, POMME...**
Nos recettes de saison

- **BABA AU RHUM**
Inratable avec sa leçon filmée

- **SPÉCULOOS**
10 desserts extra

- **FICHES EXPRESS**
Craquantes et futées

- **MOUSSE AU CHOCOLAT**
Les secrets de 3 grands chefs

L'ÉCLAIR
Encore meilleur fait maison

L'ATELIER
13 pages d'astuces

Douceurs d'automne

Crèmes • Gâteaux • Cakes • Tartes...

GROUPE PRISMA MEDIA
M 06258 - 3 - F: 2,90 € - RD

AUTOMNE 2013 - BEL : 3,95 € - CH : 5,90 CHF - CAN : 6,95 CAD - D : 6 € - ESP : 4,80 € - LUX : 3,95 € - DOM Bateau : 3,95 €
Maroc : 40 DH - Tunisie : 5.2 TND - Zone CFA Bateau : 2 400 XAF - Zone CFP Bateau : 520 XPF.

COOKING CHEF

Ce robot est vraiment UNIQUE !

Un robot de cuisine ? Oui ! … mais lequel ?

Choisissez celui qui vous aidera à tout réussir : mélanger, pétrir, fouetter, battre, émulsionner, râper… et cuire, au degré près.

Unique par sa polyvalence, le Cooking Chef de Kenwood est LE super robot cuiseur. Doté de 15 fonctions, il sait mélanger, mixer, remuer, moudre, hacher, émulsionner, battre, pétrir, fouetter, râper (3 tailles), émincer (2 tailles), réaliser des juliennes de légumes, cuire… et plus encore, grâce aux fonctions proposées en option. Pas de doute : c'est l'assistant idéal pour les amateurs de cuisine, celui qui autorise toutes les audaces culinaires.

Expert en boulangerie pâtisserie, le Cooking Chef est un véritable pétrin qui reproduit parfaitement les gestes des boulangers et des pâtissiers. Avec le Kit pâtisserie, vous réalisez pains, brioches, sabayons, macarons, crèmes, choux et toutes les pâtisseries, comme les professionnels. Bénéficiez de l'expertise de Kenwood, fabricant de robots pâtissiers depuis 1950.

Réussissez les sauces à la perfection.

Montez des blancs d'œuf en neige aériens et fermes à souhait.

Grâce à la cuisson à induction située sous le bol, vous maîtrisez la température au degré près. Avec ses 6 modes de cuisson, vous pouvez tout faire : cuire à basse température, cuire à la vapeur, bouillir, saisir, rissoler et mijoter. Avec ce robot hors norme, faites fondre le chocolat en toute délicatesse à 20°C… ou rissolez des légumes à 140°C. La montée en température est rapide et précise.

Unique par ses performances, le Cooking Chef rend des services inestimables. Avec son bol d'une capacité exceptionnelle (6,7 litres !), on cuisine facilement pour toute la famille. Inutile de surveiller la cuisson : on le programme jusqu'à 3 heures… il s'arrête de cuire et de mélanger à l'heure définie. Pour tout savoir sur le nouveau Cooking Chef Premium et ses nombreux accessoires :

www.cookingchef.fr

www.qualipige.com - Photos : DR.

Le nouveau COOKING CHEF PREMIUM KM089
est encore plus polyvalent !
Il est équipé d'un blender en verre et d'un bol multifonction doté de couteaux et de 6 disques pour hacher, râper et émincer.

GARANTIE 3 ans PIÈCES & MAIN D'ŒUVRE

Cook & Coffee® **L'ESPACE DÉMO**

Découvrez le Cooking Chef ou perfectionnez-vous au Cook & Coffee, à Paris :
un Chef y enseigne ses secrets de cuisine. Les cours sont gratuits, sur réservation au **01 53 75 44 44** ou sur **www.cookandcoffee.fr**

KENWOOD

50 Dossier

38 100 % fruits

72 Variations gourmandes

93 Desserts express

Toutes nos recettes

ÉCLAIRS

Au chocolat praliné, de Ph. Conticini 12
Le café, de Pierre Hermé 11
Le géant au chocolat 12
L'ivoire à la rose 12
Le pistache-orange 8
Palette d'éclairs 11

GÂTEAUX, TARTES

Baba au rhum et aux agrumes 67
Biscuit humide à l'orange 56
Brioche perdue au four 52
Délice carambapoires 94
Flan pâtissier 52
Friandises en folie 34
Gâteau caramélisé aux pommes 53
Gâteau yaourt à la vanille 57
Quatre-quarts à la fleur d'oranger 54
Roulade au Nutella 56
Tarte aux pralines 65
Tarte fine alsacienne 47

FRUITS, CRÈMES, MOUSSES, VERRINES

Beignets de pommes 96
Compote de quetsches express 47
Compote du soleil 47
Compote minute 96
Crème brûlée aux speculoos 70
Crémeux à la châtaigne 69
Crumble de figues 94
Figues au mascarpone 94
Figues au vin d'épices 43
Gratinée au miel et noix fraîches 43
Minute d'ananas 71
Petits pots de crème 71
Poêlée fruitée vanille 94
Poires au vin de miel 94
Poires pain d'épice 71
Pomme cristallisée 49
Pommes flambées 96
Reinettes façon tatin 41
Soupe vigneronne 96
Trifle au pain d'épice et myrtilles 98
Verrine aux quetsches 94
Yaourt, crème glacée et coco bonbon 70

DESSERTS AU CHOCOLAT

Brownie meringué au café 30
Crémeux mascarpone et crumble café 29
Fondant mortel 28
Riz au lait et son duo de coulis 26
Tarte petites poires, sauce café grillé 26

Mousses au chocolat

Au chocolat amer, de Joël Robuchon 74
De ma maman, de Philippe Conticini 74
La craquante, de Jean-Paul Hévin 73
Mousse classique 75
Mousse sur base de crème anglaise 75
Mousse sur base de ganache 75
Mousse sur base de sabayon 75

BISCUITS ET PETITS GÂTEAUX

Cakes au citron 55
Chouquettes ch'tis 70
Financiers gourmands 23
Madeleines au citron 22
Mini-noisetiers sablés 45
Moelleux aux clémentines 96
Palmiers de l'enfance 22
Tuiles aux amandes 96

CONFISERIES

Barres super énergie muesli et fruits 62
Bâtonnets fruités au quinoa soufflé 63
Bisounours fraise et chocolat lacté 21
Bounty® maison 63
Caramels café-noisettes 45
Pomme d'amour 41
Sucettes abricot-pistache 62
Sucettes au Nutella 70

DOUCEURS À BOIRE

Chocolat chaud à la vanille 27
Chocolat chaud au café brésilien 27
Chocolat chaud au pralin 27
Chocolat chaud aux 2 chocolats 27
Fraîcheur speculoos-coco 70
Milk-shake banane 71

PRÉPARATIONS DE BASE

Crumble pomme-orange 70
La génoise 90
Le lemon curd 80
Pâte d'amande 62
Pâte à chou 8
Praliné méthode 1 36
Praliné méthode 2 36
Sablés bretons à l'ancienne 85

Sommaire

6 *Miam !*
Éclairs de gourmandise

14 *Tout chaud*
Les nouveautés de l'automne

18 *Interview sucrée*
Christophe Michalak, le créateur d'émotions

22 *Boîte à gâteaux*
Petits biscuits tout en douceur

24 *Rendez-vous chocolat*
Nos meilleures recettes

32 *Gâteau d'anniversaire*
Friandises en folie

36 *Produit d'exception*
Le pralin, un vrai sublimateur

38 *100% fruits*
Pomme, figue, noisette et quetsche, 8 recettes de saison

48 *Dressage*
Le fruit défendu, de Christophe Felder

50 *Dossier*
Les si bons gâteaux de famille

60 *P'tits Loups*
Les goûters de la rentrée

64 *L'étape régionale*
La tarte aux pralines

66 *Exercice de style*
Le baba au rhum et aux agrumes

70 *10 idées avec*
Le speculoos

72 *Variations gourmandes*
L'incontournable mousse au chocolat

76 *Le goût d'ailleurs*
7 merveilles des États-Unis

79 *L'atelier*
Leçons filmées
-Le lemon curd
-Sablés bretons à l'ancienne
-La génoise
Ça va mieux en le disant
10 trucs pour tout réussir
Les produits essentiels
Optez pour la bonne balance
Lexique

93 *Desserts express*
12 recettes en moins de 30 minutes

97 *Adresses*

98 *Petite faim*
Le trifle au pain d'épice et myrtilles

PEFC
PEFC/10-31-1410
PROMOUVOIR LA GESTION DURABLE DE LA FORÊT

Rejoignez la communauté de Cuisine Actuelle sur Facebook

Alain Spy / StockFood/Studio X / Photocuisine

Miam !

Éclairs de gourmandise

Ce classique des pâtissiers se fait désormais chez soi. Réalisez-le en trois tailles, jonglez avec les saveurs et amusez-vous avec les couleurs. Succès assuré auprès de vos proches et amis !

Stylisme Virginie Martin. Recettes Aglaé Blin-Gayet. Photos Alain Spy.

RECETTE P. 8

LE PISTACHE-ORANGE

Un duo de parfums à goûter sans tarder.

RECETTE P. 12

L'IVOIRE À LA ROSE
Un éclair garni d'un crémeux choco-rose.

Voyez la vie en rose et en légèreté avec ces éclairs aériens, glacés de rose et décorés de pétales cristallisés. Un délice!

LA PÂTE À CHOUX

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 à 30 min

2 gros œufs (ou 3 petits) extra frais • 8 cl (80 g) de lait • 70 g de beurre • 100 g de farine T 55 • 2 cuil. à café de sucre en poudre • 2 pincées de sel.

MATÉRIEL : **poche munie d'une douille lisse ou cannelée • papier cuisson.**

Cassez-les œufs et pesez-les. Prévoyez le même poids de liquide : moitié lait, moitié eau. Battez les œufs à la fourchette dans un bol.
Versez le lait froid et l'eau froide dans une casserole à fond épais.
Ajoutez ensuite le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux. Chauffez à feu doux afin que le beurre soit juste fondu au moment de l'ébullition.
Retirez aussitôt du feu afin d'éviter l'évaporation du liquide et ajoutez la farine d'un seul coup. Mélangez énergiquement avec une cuillère en bois. La pâte se ramasse en boule, se détachant des parois de la casserole.
Remettez quelques instants à feu doux en tournant sans cesse pour dessécher la pâte. Placez-la dans un récipient froid avant d'incorporer les œufs en 3 fois en mélangeant vivement entre chaque ajout.

Au début, la pâte a un drôle d'aspect : c'est normal. Il suffit de bien la travailler.

Vérifiez sa consistance : elle doit être assez ferme mais souple. Une pâte trop molle s'étalera à la cuisson ; trop ferme, elle formera des craquelures à la cuisson.

+ CUISSON

La pâte à choux est unique en son genre car elle nécessite une double cuisson. Pour connaître tous les détails et les temps adaptés à chaque type d'éclair, voir p. 11.

La pâte est ratée : molle, elle glisse trop vite de la spatule.

La pâte est réussie : souple, elle s'étire et se détache franchement de la spatule.

TRUC DE PRO

On garnit toujours les éclairs avant de les glacer, ils sont gonflés, moins secs et le glaçage adhère plus facilement.

LE PISTACHE-ORANGE

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 3 min
Attente : 2 h

• 6 éclairs individuels (voir la recette de la pâte à choux).
LA CRÈME : 35 cl de lait • 1 zeste d'orange bio • 3 jaunes d'œufs • 40 g de sucre • 25 g de farine • 10 g de Maïzena • 75 g de beurre mou • 4 gouttes d'arôme alimentaire naturel de pistache.
LE GLAÇAGE ET LA FINITION : 200 g de fondant blanc pâtissier • 2 cuil. à soupe de jus d'orange • 2 gouttes d'arôme alimentaire naturel de pistache • colorants alimentaires jaune et bleu • 40 g d'écorces d'oranges confites.

MATÉRIEL : **fouet à main • poche munie d'une douille lisse de 6 mm.**

LA CRÈME : portez à ébullition le lait avec le zeste d'orange dans une casserole. Laissez infuser 5 min puis retirez le zeste.
Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Mélangez-y la farine et la Maïzena puis délayez avec le lait bouillant en fouettant. Portez à ébullition tout en tournant.
Laissez refroidir puis incorporez le beurre mou en morceaux en fouettant vivement. Parfumez d'arôme pistache. Mettez cette crème dans une poche munie d'une douille lisse. Placez-la 2 h au réfrigérateur.

Réfrigérée directement dans la poche, c'est pratique et la crème est à parfaite température.

Piquez les éclairs par le fond à 3 endroits à l'aide de la douille et fourrez-les de crème.
LE GLAÇAGE : faites ramollir le fondant au bain-marie ou dans une casserole à feu très doux, puis mélangez-y le jus d'orange et l'arôme pistache. Teintez-le de colorants jaune et bleu pour obtenir une teinte vert pâle. Trempez le dessus des éclairs dans ce glaçage et décorez d'écorces confites hachées. Laissez sécher le glaçage avant de servir.

SOS FONDANT

Pour de beaux éclairs, bien réussis, choisissez un fondant de qualité pâtissier extra blanc comme celui de Sogap (www.cuisineaddict.com). Faites-le ramollir de préférence au bain-marie, la température idéale doit se situer autour de 35 °C. Si nécessaire, pour le rendre plus onctueux, ajoutez-lui un peu de sirop de sucre tout prêt type Canadou.

Une manière originale de savourer le traditionnel éclair au chocolat.

RECETTE P. 12

LE GÉANT AU CHOCOLAT

Ou comment réaliser une gourmandise XXL.

Pour offrir un dessert plein de saveurs et de couleurs, réalisez cet éventail d'éclairs lunch.

LE BON GESTE

Dès que vous avez fini de garnir et de glacer les éclairs, placez-les dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

PALETTE D'ÉCLAIRS

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Attente : 2 h

• 18 petits éclairs lunch (voir la recette de la pâte à choux).
LA CRÈME : 35 cl de lait • 3 jaunes d'œufs • 60 g de sucre en poudre • 25 g de farine • 10 g de Maïzena • 75 g de beurre mou • arômes alimentaires naturels (vanille, violette, bergamote, citron vert, abricot, fraises des bois...) • 1 cuil. à café de café soluble.
LE GLAÇAGE ET LA FINITION : 200 g de fondant blanc pâtissier • arômes alimentaires naturels (au choix) • colorants alimentaires rouge, jaune et bleu • café soluble • perles de sucre mimosa • fleurs cristallisées • angélique confite • poudre d'or alimentaire.

MATÉRIEL : **fouet à main • poche munie d'une douille lisse de 6 mm.**

LA CRÈME : portez à ébullition le lait dans une casserole. **Fouettez** les jaunes d'œufs et le sucre en poudre dans un saladier. Incorporez ensuite la farine et la Maïzena puis délayez avec le lait bouillant en fouettant.

Commencez par verser une petite quantité de lait bouillant en fouettant vivement avant d'incorporer le reste.

Reversez dans la casserole. Portez à ébullition en tournant sans cesse. Laissez refroidir puis incorporez le beurre mou en morceaux en fouettant vivement pour obtenir une crème lisse. Répartissez la crème en parts égales dans 6 petits bols.
Parfumez l'une de café soluble délayé dans quelques gouttes d'eau, les autres d'une goutte d'arôme alimentaire naturel. Réfrigérez 1 h.
Mettez l'une des crèmes dans une poche munie d'une douille à garnir. Piquez 3 éclairs par le fond à 2 endroits à l'aide de la douille et fourrez-les de crème. Fourrez ainsi les autres éclairs 3 par 3 avec les différentes crèmes.
LE GLAÇAGE : faites ramollir le fondant dans une casserole à feu très doux ou au bain-marie. Versez-le dans 6 bols. Parfumez d'une petite goutte d'arôme alimentaire, à votre goût. **Teintez**-en 4 avec les colorants seuls ou mélangés : rouge et bleu pour violet ; bleu et jaune pour vert ; rouge et jaune pour orange. Teintez-en un cinquième avec le café soluble délayé dans quelques gouttes d'eau.
Gardez le sixième blanc pour les éclairs à la vanille. Trempez le dessus de 3 éclairs dans chaque glaçage et décorez des éléments correspondants au parfum de la crème.
Laissez sécher le glaçage avant de réfrigérer.

COMME UN CHEF

Pour les éclairs au café, essayez la recette de Pierre Hermé. Pour fourrer 18 éclairs lunch, chauffez 20 cl de crème liquide avec 20 g de café moulu. Laissez infuser 5 min puis filtrez. Versez-la bouillante sur 2 jaunes d'œufs battus avec 50 g de sucre. Faites cuire à feu très doux comme une crème anglaise jusqu'à ce que la préparation nappe la spatule. Hors du feu, faites-y fondre 1 feuille et demie de gélatine alimentaire. Laissez refroidir avant d'incorporer 200 g de mascarpone en fouettant vivement.

CONSEIL

Préférez les arômes alimentaires naturels. Bel assortiment sur www.bienmanger.com

DEVENEZ UNE PRO

3 tailles pour un délice

CLASSIQUE INDIVIDUEL : 13 cm de long et 2,5 cm de large, à réaliser avec une poche munie d'une douille de 12 à 15 mm.
LUNCH : 6 cm de long et 1,5 cm de large, à réaliser avec une poche munie d'une douille de 6 mm.
GÉANT : 18 – 20 cm de long, 4–5 de large, à faire avec une poche munie d'une douille de 20 mm.

La cuisson

Mettez la pâte dans une poche à douille. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7) en chaleur statique. Couchez les éclairs sur une plaque recouverte de papier cuisson en faisant tomber la pâte de la poche et sans coller la douille à la plaque. Espacez-les car ils vont gonfler à la cuisson. Enfournez 15 min. Sans ouvrir la porte du four, passez en chaleur tournante pour les sécher : 5 min (lunchs), 10 min (classiques), 15 min (géants). Laissez-les ensuite refroidir sur une grille.

Le garnissage

À l'aide d'une petite douille d'environ 6 mm de diamètre, percez 3 trous (gauche, droite et milieu) sur le dessous de l'éclair. Garnissez avec la poche par l'une des extrémités en insérant à peine la douille dans le trou. Pressez jusqu'à ce que la crème apparaisse par celui du milieu. Procédez de même en insérant la douille par l'autre extrémité. Arrêtez lorsque l'éclair est lourd et que la crème ressort des trous.

Le glaçage

Trempez le dessus de l'éclair dans le glaçage, puis retirez-le en le tenant aussitôt à la verticale pour que l'excédent s'écoule. Ébarbez l'extrémité avec le doigt pour obtenir un bord bien net. Ne cherchez pas à égaliser le fondant avec le doigt sur la longueur de l'éclair, cela ne marche pas.
Pour un éclair géant, utilisez une spatule : déposez une quantité de glaçage généreuse sur l'éclair puis, très rapidement, uniformisez l'épaisseur avec le doigt.

UN DRÔLE DE NOM

Jusqu'en 1850, cette pâtisserie s'appelait le pain de la duchesse. Personne ne connaît avec exactitude l'origine du nom éclair.

LE GÉANT AU CHOCOLAT

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 3 min
Attente : 2 h

- 2 éclairs géants (voir la recette de la pâte à choux)

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT : 120 g de chocolat noir • 35 cl de lait • 1 gousse de vanille • 3 jaunes d'œufs • 40 g de sucre • 25 g de farine • 15 g de Maïzena • 10 g de beurre.

LE GLAÇAGE ET LA FINITION : 150 g de chocolat noir • 15 cl de crème liquide • paillettes d'or alimentaire (facultatif).

MATÉRIEL : fouet à main • poche munie d'une douille de 8 mm • spatule métallique.

LA CRÈME : portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée dans une casserole.
Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez la farine et la Maïzena, puis délayez avec le lait bouillant en fouettant. Reversez dans la casserole. Portez à ébullition en tournant sans cesse.
Hors du feu, faites-y fondre le chocolat haché et le beurre.
Laissez refroidir en fouettant souvent puis réservez 2 h au réfrigérateur.
LE GLAÇAGE : hachez le chocolat. Mettez-le dans un saladier. Portez à ébullition la crème liquide. Versez-la bouillante en 3 fois sur le chocolat. Mélangez pour obtenir une ganache lisse. Laissez-la tiédir.

Laissez toujours refroidir une préparation avant de la réfrigérer.

Fouettez la crème pâtissière afin de la lisser. Mettez-la dans une poche à douille. Piquez le dessous des éclairs géants à 4 endroits avec la douille et fourrez-les de crème. Nappez-les de ganache tiédie à l'aide d'une petite spatule. Réservez au frais jusqu'au dernier moment.
Présentez les éclairs géants coupés en petites parts de la taille d'une bouchée.
Décorez de paillettes d'or alimentaire et plantez une petite pique dans chaque bouchée. Idéal à servir avec le café !

COMME UN CHEF

Pour encore plus de douceur, faites comme Philippe Conticini : ajoutez à la crème 90 g de chocolat au lait (40 % de cacao), 25 g de chocolat noir (70 %) et 40 g de praliné. À fondre de plaisir !

L'IVOIRE À LA ROSE

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Attente : 6 à 12 h

- 6 éclairs individuels (voir la recette de la pâte à choux).

LE CRÉMEUX CHOCO-ROSE : 100 g de chocolat blanc • 20 cl de crème liquide entière • 1 cuil. à café de miel • 4 gouttes d'arôme alimentaire naturel de rose • colorant rouge alimentaire.

LE GLAÇAGE ET LA FINITION : 200 g de fondant blanc pâtissier • 2 gouttes d'arôme alimentaire naturel de rose • colorant rouge alimentaire • 18 petits pétales de rose cristallisés.

MATÉRIEL : fouet à main • batteur électrique • poche munie d'une douille cannelée de 6 mm.

LE CRÉMEUX : faites ramollir le chocolat blanc cassé en morceaux au bain-marie. Portez à ébullition 5 cl de crème avec le miel. Versez sur le chocolat. Mélangez pour obtenir une ganache lisse. Allongez du reste de crème liquide froide puis parfumez d'arôme alimentaire de rose. Teintez de 2 gouttes de colorant rouge alimentaire. Réfrigérez 6 à 12 h.
Fouettez cette crème au chocolat blanc très froide en crémeux. Mettez-la dans une poche à douille cannelée. Réfrigérez jusqu'au dernier moment.
LE GLAÇAGE : chauffez légèrement le fondant dans une casserole à feu très doux ou au bain-marie. Parfumez d'arôme de rose et teintez-le de colorant rouge alimentaire. Trempez le dessus des éclairs un par un dans ce glaçage puis laissez sécher.

Procédez délicatement, il ne faut surtout pas toucher le glaçage.

Fendez les éclairs avec un petit couteau à lame dentelée. Au dernier moment, répartissez le crémeux sur chaque demi-éclair et coiffez chacun de son chapeau.
Décorez de pétales de roses cristallisées.

GAIN DE TEMPS

N'hésitez pas à préparer la crème choco-rose la veille, elle sera parfaite le lendemain.

COMME UN CHEF

À l'instar de Christophe Michalak, utilisez un bon chocolat blanc, dit chocolat ivoire, tel celui de Valrhona, peu sucré et à la texture particulièrement onctueuse (il contient 35 % de beurre de cacao). Pour une préparation bien homogène, lissez-la au mixeur plongeant avant de la placer au réfriggérateur 6 à 12 h.

Falcon

Mijoté pour vous!

À vos fourneaux, prêts ? Invitez !

NOUVEAU HI-LITE

Avec 2 grands fours, un four gril-barbecue, 5 feux gaz, une zone chauffe-plat et une grille plancha, le nouveau Hi-LITE 110cm est à la hauteur de toutes les envies gourmandes. Il propose également un design inédit grâce à sa façade retro-éclairée et est proposé dans 6 coloris différents. Une hotte assortie est également disponible.

Retrouvez tous nos modèles, à partir de 1599€ sur **www.falconfrance.com** ou contactez-nous au **01 55 25 53 04** pour recevoir une brochure Falcon.

Falcon est une marque du Groupe AGA Rangemaster, N°1 des pianos de cuisson pour particuliers.

Hi-LITE 110 version mixte, bleu Monaco

Retrouvez-nous sur **Falcon France**

Redpoint RCS Angers 434 121 836 - Tél. 02 41 70 05 12 Crédits photos : © Fotolia

Fantaisies d'automne

De divines tartes infiniment café à chavirer de plaisir !

Des nouveautés pour nous régaler, nous épater, explorer des saveurs inédites ou des pistes inconnues… Voici le meilleur de l'actualité du petit monde gourmand de la pâtisserie.

VOYAGE AU PAYS DES ÉPICES

Dans sa nouvelle sélection d'épices haut de gamme, Ducros a déniché une cannelle de Saïgon rare, au goût corsé, et un gingembre Cochin très parfumé. Adoptés illico !
Cannelle ou gingembre, 40 g, 3,95 €, en GMS.

TWEET SAINT-TROP' DÉBARQUE À PARIS

Après avoir essaimé dans le sud-est de la France, l'enseigne La Tarte tropézienne ouvre sa boutique salon de thé à Paris. Retrouvez ce délice du soleil en plusieurs tailles, ainsi que des classiques revisités avec la fameuse crème.

À DÉCOUVRIR

LE TEMPLE DES ÉCLAIRS

Après sa boutique du Marais parisien, L'Éclair de génie, le grand pâtissier Christophe Adam ouvre déjà un deuxième lieu à Paris, dans le XVI[e] arrondissement. Sa collection d'éclairs aux mille saveurs va régaler bien des amateurs de ces délices sucrés.

SI VOUS PASSEZ DANS LE MORBIHAN

Le restaurant-salon de thé Les Enfants Gat'thés, en plein cœur du village de La Gacilly (56), ne délocalisera pas sa délicieuse tarte aux orties, ses yaourts de la ferme de la Sablonnière et ses confitures maison à déguster dans un décor des années cinquante. Alors autant y aller !

DU SAIN, DU BEAU ET DU BON

Le pâtissier-chocolatier Christophe Roussel, avec ses mille idées à la seconde, prouve que la province n'a rien à envier à Paris en inaugurant une cinquième boutique à La Baule (44).

LA MÈRE POULARD S'INSTALLE À PARIS

Les biscuits traditionnels bretons ont également leur place dans la capitale : La Mère Poulard du Mont Saint-Michel a ouvert une boutique qui propose ses galettes, sablés, palets, cookies, caramels au beurre salé… à deux pas de l'Opéra Garnier.

LA BELLE AVENTURE CONTINUE

Après une première installation réussie à Paris, dans le quartier du Marais, la maison Meert, emblème du Vieux-Lille, a décidé d'ouvrir un nouveau lieu sur la rive gauche, à Saint-Germain-des-Prés, pour offrir ses fameuses gaufres, toujours fabriquées à l'identique.

LE CAFÉ ÉPERDUMENT

Du paradis où Pierre Hermé nous a invités à découvrir ses dernières créations, nous avons retenu les deux tartes au café qui nous ont faits craquer ! Il nous a dit avoir redécouvert le café avec son ami Hippolyte Courty, de L'Arbre à café. De cette aventure gustative sont nées 13 créations éblouissantes. *Tartes Infiniment café, de 7 € la part à 79 € la tarte pour 10/12 personnes, Maison Pierre Hermé.*

JUS BIO RIGOLO

La dessinatrice 100drine lance le jus bio automnal de Pressade, un délice à base de jus de pomme et de purée de poire, dans une brique grand format, en série limitée. *Jus pomme-poire, Pressade, 1,5 l, 2,69 €, en GMS.*

Une blogueuse à l'anis

Avec son blog Épices et compagnie, Aude Toniello fait partie du petit groupe des pionnières du genre dans le domaine culinaire. Partie en Allemagne pour suivre son mari, cette ingénieure en environnement l'a créé au départ pour accompagner ses débuts en cuisine.
Les liens entre blogueuses ont déclenché de belles amitiés. Avec Claire qui était au Japon (cleacuisine), elles s'échangeaient des ingrédients par la poste.
De retour en France, elle a tout lâché pour un CAP de pâtissier, puis s'est lancée comme animatrice d'ateliers de cuisine et chef à domicile. Ces derniers temps, elle a multiplié les expériences en restauration avec l'idée d'ouvrir bientôt son propre lieu.
Parmi les épices qui servent de fil rouge au blog, Aude a un fort penchant pour l'anis vert et la badiane. Son dessert de saison : un crumble poire, châtaigne et fève de Tonka. À goûter !

TWEET LE CHOCOLAT A ENFIN SA CITÉ

Pour dévoiler ce qui se cache derrière un carré de chocolat, la célèbre maison Valrhona, fournisseur de chocolats pour pâtissiers et chocolatiers, inaugure une Cité du chocolat le 24 octobre, sur son site historique de Tain-l'Hermitage (26).

ÉCLAIRS EN FOLIE

Coup de foudre pour les éclairs de la nouvelle collection Geneviève Lethu. À sortir au dessert ou en « total look » pour le repas avec grandes assiettes et plat assortis. *Assiette à mignardises Suzi, 22,90 € ; cuillères à gâteau, 4,90 €, boutiques Geneviève Lethu.*

THERMO DE PRO !

Obtenir la bonne température est vraiment essentiel pour bien travailler le chocolat, le sucre ou la confiture. Très précis, ce thermomètre à infrarouge fonctionne sans même toucher l'aliment. Une super adaptation de matériel pro pour les amateurs. *Thermomètre infrarouge Yoocook, 49,90 €, chez La Carpe.*

Tout chaud

PORTE-TARTE

Offrir une tarte ou un gâteau sans en renverser en chemin ? C'est facile grâce à ce sac en lin aux longues anses, dans lequel glisser moule ou plat, recouvert bien sûr d'un film alimentaire. Attention, il faudra tirer l'aiguille avant d'y mettre le gâteau !
Porte-tarte à broder au point de croix, diamètre 29 cm, 30 €, Les Brodeuses parisiennes.

COMME AU CINÉMA

Cette drôle de casserole munie d'un couvercle avec une manivelle et des aérateurs nous promet de faire éclater le pop-corn avec une bonne répartition de l'huile, du sel ou du sucre et de lui assurer un croustillant au top.
Casserole à pop-corn (diamètre 22 cm) et ses 4 gobelets de 1,5 l, 49,99 €, Mathon.

MIXEUR PLONGEANT SANS FIL

Il peut tout faire : émulsionner, mixer, battre, hacher, piler... Proposé seul ou avec accessoires, ses deux axes interchangeables s'adaptent à la profondeur du récipient. Avec cet ustensile haut de gamme, réalisez mousse de lait, blancs en neige, pâte à crêpes et smoothies...
Mixeur plongeant Artisan + batterie rechargeable, sans accessoires 169 €, avec 299 €, Kitchenaid.

Du pop-corn de pro à déguster chez soi devant un bon film !

CHAMPIONS DU GOÛT ET DE L'INNOVATION

CÉDRIC GROLLET

À 27 ans, le talentueux Cédric Grollets'est vu confier les rênes de la pâtisserie de l'hôtel Meurice à Paris. La brigade de dix-huit pâtissiers que dirige le jeune chef est composée d'un tiers de femmes. Des classiques revisités à l'audace de la modernité, ses créations de desserts pour la saison assurent une explosion d'émotions en bouche. À découvrir dans le Bar 228 ou dans les deux restaurants du palace parisien.

ANNE-SOPHIE LECAM

Le pâtissier Arnaud Lahrer raffole du safran du Stival d'Anne-Sophie Le Cam. La jeune horticultrice passionnée de gastronomie le fait pousser sur ses terres familiales près de Concarneau. Tout est cultivé manuellement, sans apport d'engrais ni de pesticide. Depuis la première récolte en 2012, elle propose son safran en filaments, sirop, miel parfumé ou confiture... On adore la compotée de poires au gingembre et safran !

DAMIEN BELPOIX

Damien Belpois a remporté la Coupe de France 2013 des jeunes chocolatiers confiseurs, à 20 ans. Originaire du Doubs, ce talentueux jeune homme a quitté Hirsinger, le grand chocolatier d'Arbois, l'an dernier, pour rejoindre l'atelier de l'artiste chocolatier Patrick Roger à Sceaux. Un parcours professionnel déjà bien rempli, après un CAP de pâtissier, complété d'un BTM de chocolatier confiseur.

Jean-Daniel Lorieux

Dessiner avec précision sur un dessert ou une assiette, en ajoutant une saveur de bergamote, c'est enfin à la portée de chacun grâce à ce flacon malin. Flacon Arôm'stylo à la bergamote, 60 ml, 5 €, Les Artistes chez Maxili.

UN VRAI DESSERT... EN GLACE

Aux madeleines, citron aux meringues ou fraises à la crème : Bonne Maman nous fait la très jolie surprise de proposer des desserts glacés ultra gourmands pour compléter sa gamme de crèmes et sorbets. Inhabituel et délicieux.
Desserts glacés Bonne Maman, bac de 750 ml, 5,45 €, en exclusivité chez Picard.

TWEET UN MACARON ATTRIBUÉ À 21 000 € !

Le pâtissier Pierre Hermé a inauguré son enseigne en plein cœur de Hong Kong par un dîner de gala. À cette occasion, un unique macaron haute couture accompagné de sa recette exclusive a été mis aux enchères par la célèbre société Christie's. Il a finalement été adjugé à 21 000 € au profit d'une fondation pour l'art. L'heureux acquéreur sera le seul propriétaire d'une recette créée par cet artiste pâtissier.

JE, TU, IL COMPOTE

Julien Sulpice, chef de L'Oxalys (Val Thorens), connaît toute l'histoire des compotes Charles & Alice dans le sud-est de la France. Alors qu'il part toujours du fruit frais, il a relevé le défi de créer trois desserts en partant des dernières nouveautés de la marque. Avec Pommes & Mûres, un blanc-manger accompagné d'une soupe de fraises, avec Poires & Pommes, un bavarois à la poire et son coulis de caramel. Épatants ! Nous avons bien aimé la compote ajoutée dans la préparation d'un gâteau au yaourt.
Charles & Alice, 5 nouveautés «fruits origine France garantie», allégées en sucre, le pot de 535 g, de 2,15 € à 2,30 €, en GMS.

À LIRE

AUX SUCRES NATURELS

Ce livre santé, truffé de recettes très «tendance», explore les alternatives saines et naturelles au sucre classique. De l'utilisation des fruits (frais, séchés...) au sucre de fleur de coco ou de bouleau, un voyage au pays des saveurs douces, plein de surprises...
Mes bons desserts aux sucres naturels, Marie Chioca et Delphine Paslin, coll. «Facile & bio», éd.Terre Vivante, 14€.

UN DUO DE TALENT

Sous l'appellation Hugo & Victor se cache un beau duo : Yves Pouget, ancien chef pâtissier du restaurant 3 étoiles de Guy Savoy (après Ladurée et le Bristol) et Sylvain Blanc, ancien de chez Barry Caillebault. Le tandem ne cesse de surprendre par sa modernité et la justesse de ses saveurs. Il nous dévoile tout sur son approche des parfums et sa passion des saisons pour laquelle il dispose de ses propres plantations de fruits dans le sud de la France. Une passion contagieuse !
Les 5 saisons par Hugo & Victor, Paris, éditions du Chêne, 35 €.

LUDIQUE

Avec seulement une fourchette, un mug et un micro-ondes, comment faire des mug cakes, prêts en seulement 2 min, aux saveurs de desserts classiques. Une très bonne initiation pour celles qui n'osent pas se frotter à la pâtisserie ou celles qui s'enthousiasment pour toute nouvelle expérience, dès lors qu'elles disposent de bons ingrédients.

Mug cakes, Lene Knudsen, collection «Les Petits Plats», Marabout, 7,99 € (ou 15,90€ avec 2 mugs à partir du 9 octobre).

Adresses p. 97

Interview sucrée

CHRISTOPHE MICHALAK

Le créateur d'émotions

Tout réussit au beau gosse de la pâtisserie française. Avec lui, la rentrée sera ultra gourmande… et chargée ! Pour nous, il se met à table.

Propos recueillis par Caroline Mignot.

Champion du monde de pâtisserie en 2005, chef pâtissier du Plaza Athénée, le palace parisien de l'avenue Montaigne, animateur d'émissions culinaires sur France 2, enfin directeur d'école… son école, Christophe Michalak ne manque pas d'appétit ! Mais celui dont les créations ultra élégantes et raffinées n'oublient jamais d'être avant tout gourmandes reste fidèle à une approche ludique et accessible de la pâtisserie. Sublime religieuse caramel au beurre salé, cake ultra fondant au sirop d'érable, macaron pêche melba à la finition veloutée comme une peau de pêche… régalent les yeux avant de ravir le palais. Un chef toujours prompt à faire partager son enthousiasme et sa gourmandise ! La preuve.

C'est la bonne nouvelle de la rentrée : plus besoin de s'offrir un palace pour goûter du Michalak !

Oui, ça y est ! Depuis plusieurs années, je réfléchis à un concept qui me corresponde. J'ai voulu une pâtisserie simple, réalisée et dégustée presque à l'instant, toute simple – sans surplus de gélatine, de sucre ou de gras – et qui se savoure dans la rue sans chichis ni tralalas. Tout sera prêt fin septembre, dans le Xe arrondissement parisien.

Autre nouvelle casquette : vous allez ouvrir votre propre école de pâtisserie et y enseigner !

Oui, enfin je réalise mon rêve en ouvrant, à côté de ma pâtisserie, mon école. Un lieu où faire partager ma passion, où rendre mon métier accessible, où apprendre la pâtisserie sans se prendre la tête. Avec les chefs que j'ai formés, j'ai conçu deux formules de master class en format de deux ou trois heures autour d'un produit – chocolat, vanille, caramel…– ou bien autour d'un dessert emblématique.

Justement, quel conseil donneriez-vous à celles et ceux qui se lancent dans la pâtisserie ?

Il faut d'abord écouter ses émotions. Apprendre à différencier ce qui est bon de ce qui est très bon. Et ensuite savoir prendre le temps de bien assimiler les gestes techniques.

Stéphane de Bourgies/ Thomas Dhellemes/ Studio des fleurs

Avec leur plissé virevoltant, ces religieuses nous évoquent des danseuses habillées haute couture.

Susciter l'envie et puis faire fondre de plaisir.

La terrasse fleurie du célèbre Plaza Athénée, où l'on peut déguster les créations du chef pâtissier.

Le grand chef que vous êtes devenu a-t-il gardé un souvenir gourmand de son enfance ?
Entre 8 et 12 ans, j'ai passé tous mes étés chez ma grand-mère en Picardie. Le dimanche matin, j'adorais aller chercher le flan chez le boulanger-pâtissier du coin. C'était un flan pour 10 personnes et je pense que j'en avalais à peu près la moitié !

Y a-t-il un parfum que vous aimez particulièrement lorsque vous pâtissez ?
Celui de la fabrication du praliné, quand on broie ensemble le caramel et les noisettes ! Sinon, une bonne compotée d'abricots ou, plus précisément, l'odeur de l'abricot rôti.

Quelles sont vos saveurs préférées ?
Elles varient selon la saison, mes envies, mon humeur... Mais chocolat au lait, caramel et noisette, ces trois saveurs réunies, je ne m'en lasse pas. J'ai aussi toujours été très fruits secs.

Et vos associations favorites?
Pour moi, elles ne doivent pas dépasser trois parfums, sinon ça devient trop compliqué. J'ai besoin que les saveurs restent identifiables. Mes préférences ? Abricot frais et huile d'olive, c'est une explosion en bouche. J'aime aussi

CHRISTOPHE MICHALAK AVEC QUATRE «E»
Petits choux, polonaises, paninis, tartelettes... toutes les créations du chef répondent à quatre exigences : élégance pour le régal des yeux, équilibre des saveurs, des textures et des températures, émotion de la dégustation et... efficacité car le chef pense même à la découpe de sa réalisation par le client !

beaucoup banane, noix de coco et citron vert ou encore fraise, rhubarbe et menthe.

Que trouve-t-on toujours dans vos placards et votre réfrigérateur ?
Du lait concentré Nestlé, cela m'aide à faire plein de choses, du chocolat noir et au lait, des amandes, des noisettes, des noix et des biscuits style sablés bretons. Dans mon réfrigérateur, il y a évidemment toujours du lait, de la crème, des œufs et du beurre.

Quelle est votre recette du dimanche ?
Une polenta sucrée. On fait bouillir ensemble de la crème liquide, du lait, de la vanille, des zestes de citron, on ajoute la polenta et on laisse cuire. Elle se déguste ensuite bien fraîche et crémeuse.

Pour les moins doués d'entre nous, donnez-nous une recette de gâteau inratable ?
Le banoffee. Il ne demande aucune pesée ! On commence par émietter des sablés bretons au fond d'un verre, on ajoute de fines tranches de banane, une cuillère de confiture de lait et de la crème liquide à peine parfumée à la cassonade et à la fleur d'oranger. On fait monter au batteur, c'est prêt !

Pour finir, quel jeune pâtissier aimeriez-vous saluer ici ?
Il y en a beaucoup ! Je choisis une femme, Claire Damon. Elle a su apporter un truc vraiment différent, selon moi, en créant Des gâteaux et du pain à Paris. Je me reconnais tout à fait dans sa façon de travailler.

SON DERNIER LIVRE
Partez à la découverte de l'univers de ce grand pâtissier et, grâce à des pas-à-pas illustrés, maîtrisez tous les gestes et techniques de ses desserts les plus emblématiques.
Best of Christophe Michalak, photographies Laurent Fau, éditions Alain Ducasse.

LE GOÛT DE L'ENFANCE !

Une gourmandise de Christophe Michalak

BISOUNOURS FRAISE ET CHOCOLAT LACTÉ

POUR 20 GUIMAUVES (9 LACTÉES ET 11 À LA FRAISE)
Préparation : 1 h 30
Cuisson : 20 min
Attente : 12 h + 1 h 15

MATÉRIEL : moule individuel demi-sphère de 16 cm de diamètre • moule silicone 12 empreintes ourson • batteur électrique • bâtons de sucette • feuilles plastique.

SUCRE TASSÉ : 800 g de sucre semoule • 10 cl de vinaigre blanc • colorant rose.
LA VEILLE, découpez un cercle de 17 cm de diamètre dans un carton, type rond ou boîte de pâtissier. Mélangez le sucre semoule avec quelques gouttes de colorant rose (ou 1 petite goutte de colorant rouge) et le vinaigre blanc. Répartissez dans le moule demi-sphère. Tassez bien. Démoulez sur le cercle en carton puis, délicatement, piquez la demi-sphère en sucre de bâtons de sucette. Laissez sécher ce socle une nuit à température ambiante.

GUIMAUVE LACTÉE : 220 g de sucre semoule • 5 cl d'eau • 45 g de glucose • 4 blancs d'œufs (120 g) • 6 feuilles de gélatine (12 g) • 70 g de chocolat au lait à 33 % de cacao (Jivara de Valrhona) • 1 pincée de sel.
LE JOUR MÊME, faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Portez à ébullition le sucre et l'eau dans une casserole. Ajoutez le glucose. Faites cuire jusqu'à ce que le sirop atteigne 130 °C. Retirez du feu. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Lissez-le.
Montez les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Versez le sirop de sucre doucement, en filet, en continuant de fouetter jusqu'à obtenir une meringue brillante. Incorporez la gélatine essorée et bien pressée entre vos mains. Mélangez ensuite le chocolat fondu à cette meringue encore tiède. Versez dans les moules oursons légèrement huilés et laissez reposer 3 h au réfrigérateur.

GUIMAUVE À LA FRAISE : 300 g de sucre semoule • 8 cl d'eau • 40 g de glucose • 2 blancs d'œufs (60 g) • 8 feuilles de gélatine (16 g) • 120 g de purée de fraises • 1 cuil. à soupe de fleur d'oranger.
PROCÉDEZ COMME POUR LA GUIMAUVE LACTÉE. Remplacez le chocolat par la purée de fraises et terminez en parfumant d'eau de fleur d'oranger. Versez dans les moules oursons légèrement huilés et réfrigérez 3 h.
Démoulez les oursons, piquez-les avec des bâtons de sucette puis posez-les sur des feuilles de plastique (type rhodoïd) huilées. Placez-les 1 h au moins au congélateur.

ENROBAGE LACTÉ : 400 g de chocolat au lait à 33 % (Valrhona) • 20 g d'huile de pépins de raisin • 10 g de beurre de cacao.
FAITES FONDRE au bain-marie le chocolat au lait à 30 °C avec l'huile et le beurre de cacao pour les oursons au chocolat au lait.

ENROBAGE ROSE : 400 g de chocolat blanc à 33 % de cacao (Opalys de Valrhona) • 10 g d'huile de pépins de raisin • 10 g de beurre de cacao • colorant rouge.
FAITES FONDRE au bain-marie à 30 °C le chocolat ivoire avec l'huile, le beurre de cacao et le colorant rouge pour les oursons à la fraise. Passez au mixeur plongeant pour bien dissoudre le colorant.

FINITION : quand les oursons sont complètement congelés, enrobez-les de chocolat en les trempant au fur et à mesure, et en une seule fois, dans l'enrobage souhaité. Égouttez-les pour éliminer l'excédent, puis posez-les sur des feuilles de plastique. Réfrigérez 10 min au moins. Piquez-les dans le socle en sucre en alternant les couleurs.

Stéphane de Bourgies / Laurent Fau

À découvrir
en kiosques

Boîte à gâteaux

Petits biscuits tout en douceur

Pour que le retour au bureau ou la rentrée scolaire soit plus doux, laissez-vous tenter par ces petits biscuits fondants ou croustillants, qui nous rappellent si bien l'enfance. Ils sont faciles, rapides à faire et à… savourer !

Réalisation Virginie Martin. Recettes Monique Mourgues. Photos Alains Spy.

MADELEINES AU CITRON

Pour 20 biscuits
Préparation : 20 min
Attente : 1 h
Cuisson : 10/12 min

Faites fondre doucement **125 g de beurre** dans une petite casserole ou au micro-ondes. Tamisez ensemble, au-dessus d'un saladier, **140 g de farine** et **1 cuil. à café rase de levure chimique**.

Fouettez **3 œufs entiers** et **120 g de sucre en poudre,** jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez **1 zeste de citron bio** finement râpé, puis la farine mélangée à la levure et enfin le beurre fondu et refroidi.

Mélangez énergiquement : vous devez obtenir une pâte lisse et onctueuse. Couvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez reposer au moins 1 h au réfrigérateur très froid.

Beurrez généreusement **(15 g)** des moules à madeleines. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Répartissez la pâte dans les moules, enfournez et baissez le thermostat du four à 210 °C (th. 7). Comptez 5 min de cuisson et baissez le thermostat à 180 °C (th. 6). Continuez la cuisson encore 5 à 7 min. Surveillez la coloration des madeleines, elles doivent être d'une belle couleur dorée avec une bosse plus claire.

L'ALTERNATIVE

Vous pouvez parfumer la pâte à madeleines avec de la vanille ou, plus original, avec du cacao en poudre si vous souhaitez les servir au moment du café.

PALMIERS DE L'ENFANCE

Pour 10 biscuits
Préparation : 15 min
Attente : 1 h
Cuisson : 15 min

Étalez finement **250 g de très bonne pâte feuilletée**, découpez dedans un grand rectangle (sa longueur doit faire 2 fois sa largeur). Humectez-le au pinceau et saupoudrez de **20 g de sucre en poudre**.

Roulez vers l'intérieur les deux petits côtés du rectangle jusqu'au milieu du grand côté : vous obtenez un double rouleau. Enveloppez-le dans un film et glissez-le dans le réfrigérateur pendant une nuit ou 1 h dans le congélateur.

+ SAVEUR

Accentuez le goût d'amande en ajoutant dans la pâte 1 goutte d'extrait d'amande amère ou variez les goûts en remplaçant la poudre d'amandes par celle de pistaches, noisettes ou noix et pourquoi pas noix de coco.

À l'aide d'un couteau très bien aiguisé, découpez le double rouleau en tranches de 1 cm d'épaisseur. Posez au fur et mesure les petits palmiers sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Réservez la plaque au frais.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Enfournez 15 min et, pour obtenir une coloration régulière, retournez-les à mi-cuisson. Laissez-les refroidir sur une grille avant de les déguster.

Le secret de la bosse, c'est un four très chaud et une pâte très froide !

Super légers, ces délicieux financiers se dégustent sans compter avec un bon chocolat chaud.

FINANCIERS GOURMANDS

Pour 20 biscuits
Préparation : 20 min
Cuisson : 10/12 min

Chauffez **75 g de beurre** dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il colore légèrement (beurre noisette), laissez-le refroidir. Enduisez de beurre mou **(15 g)** des moules à financiers. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Réunissez dans un saladier **120 g de sucre glace** avec **50 g de farine**, **50 g de poudre d'amandes** et **1 cuil. à café rase de levure chimique**. Mélangez rapidement ces poudres, creusez un puits, puis versez dedans **4 blancs d'œufs** et le beurre noisette refroidi. Mélangez avec un fouet à main, pour obtenir une pâte lisse et souple. Répartissez cette pâte dans les moules et enfournez 10 à 12 min. Démoulez les financiers sur une grille. Ils sont délicieux tièdes ou froids.

+ ORIGINALITÉ

... et gourmandise si vous remplacez le sucre par de la poudre de pralines roses ou des dragées concassées.

Des mini-palmiers à savourer avec un thé rouge à l'hibiscus ou un thé au lait indien.

Cet entremets très crémeux,
agrémenté de deux coulis,
est un vrai régal de saison.

RECETTE P. 26

RIZ AU LAIT
Une recette familiale traditionnelle revisitée en la nappant de chocolat noir et de caramel.

Rendez-vous chocolat

Et si vous faisiez de cet automne une saison gourmande inédite en associant le chocolat au café ou au caramel ! Des duos de saveurs très harmonieux, qui ne laisseront personne indifférent, petits ou grands.

Recettes Aglaé Blin-Gayet. Stylisme Virginie Martin. Photos Alain Spy.

Tarte aux petites poires sauce au café grillé

Une pâte surfine, une frangipane au chocolat et des poires croquantes.

MIAM !

4 chocolats chauds

Déclinaisons gourmandes pour cette boisson qui rappelle si bien le délicieux goût de l'enfance.

Fondant mortel

Une tartelette individuelle pur chocolat, nappée de caramel au beurre salé. Un accord parfait.

DÉLICAT

Crémeux au mascarpone et crumble café

Une harmonie de parfums et de textures, à déguster bien frais.

LE SECRET

Plus la cuisson est lente, meilleur est le riz ! Il est cuit lorsque tout le lait est absorbé. Le temps variant d'une cuisinière à l'autre, prolongez la cuisson si nécessaire.

RIZ AU LAIT ET SON DUO DE COULIS

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 35 min

LE RIZ AU LAIT : 200 g de riz rond • 1,5 l de lait entier • 160 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 1 bâton de cannelle • 1 zeste de citron non traité • 1 pincée de sel.
LE COULIS ET LA FINITION : 125 g de chocolat noir • 10 cl de lait entier • 25 g de beurre • coulis de caramel (Salidou).

MATÉRIEL : passoire • casserole à fond épais + couvercle • spatule en bois.

Après, l'avoir rincé, plongez le riz 3 min dans 1 litre d'eau bouillante puis égouttez-le.
Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, la cannelle, le zeste de citron et 1 pincée de sel dans une casserole. Ajoutez le riz. Mélangez une fois pour répartir les grains. Couvrez la casserole aux deux tiers. Cuisez à feu très doux jusqu'à ce que tout le lait soit absorbé par le riz (30 à 35 min environ). Ôtez la vanille, la cannelle et le zeste. Saupoudrez le riz du sucre en poudre, mélangez et prolongez la cuisson de 2 min.
LE COULIS : faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans le lait chaud sur feu doux. Hors du feu, incorporez le beurre froid en petits morceaux à l'aide d'une spatule.

Ne mélangez pas au fouet afin d'éviter d'incorporer des bulles d'air. Vous conserverez ainsi une préparation très lisse.

Servez le riz tiède ou froid, arrosé du coulis de chocolat chaud et d'un filet de coulis de caramel. Il ne reste plus qu'à déguster !

TARTE AUX PETITES POIRES, SAUCE AU CAFÉ GRILLÉ

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min

LA TARTE : 400 g de pâte feuilletée pur beurre (à commander chez le pâtissier) • 8 petites poires fermes • 30 g de sucre cristal • 50 g de beurre.
LA FRANGIPANE AU CHOCOLAT : 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao • 10 cl de crème liquide • 20 g de beurre • 1 œuf • 30 g d'amandes en poudre • 60 g de sucre en poudre • 10 g de farine.
LA SAUCE AU CAFÉ GRILLÉ : 20 g de café en grains (de préférence un pur arabica) • 10 cl de lait • 1 jaune d'œuf • 20 g de sucre.

MATÉRIEL : mandoline • rouleau à pâtisserie • papier cuisson.

LA SAUCE AU CAFÉ GRILLÉ : préchauffez votre four à 200 °C (th. 6/7), concassez les grains de café, versez-les sur la plaque du four. Éteignez votre four et laissez-les griller pendant 8 min.
Faites bouillir le lait dans une casserole. Fouettez ensemble le jaune d'œuf et le sucre dans un saladier. Versez-y doucement le lait bouillant, tout en fouettant énergiquement. Transvasez à nouveau le tout dans la casserole, et cuisez comme une crème anglaise, 10 à 15 min sur feu très doux, sans cesser de mélanger. Hors du feu, ajoutez les grains de café, puis laissez infuser jusqu'à complet refroidissement. Filtrez
LA FRANGIPANE : hachez le chocolat. Mettez-le dans un saladier. Portez à ébullition la crème liquide avec 1 cuil. à soupe d'eau. Versez bouillant sur le chocolat en 3 fois, en mélangeant constamment, puis fouettez la préparation pour obtenir une ganache crémeuse. Incorporez le beurre, l'œuf, les amandes en poudre puis le sucre et la farine.

Si la poudre contient des amas durcis ou des grumeaux, mixez-la rapidement : c'est magique !

Étalez la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur en un grand rectangle de la taille de votre plaque de cuisson. Déposez-la sur la plaque, recouverte de papier cuisson. Piquez toute la surface à la fourchette jusqu'à 1 cm des bords. Étalez dessus la frangipane refroidie toujours jusqu'à 1 cm des bords. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).
Pelez, épépinez et coupez les poires en lamelles fines, avec un couteau aiguisé ou une mandoline. Rangez-les harmonieusement sur la frangipane. Saupoudrez de sucre cristal, qui reste croquant après cuisson.
Éparpillez le beurre en petits morceaux. Enfournez 25 min. À mi-cuisson, baissez le four à 200 °C (th. 6/7).
Servez la tarte encore tiède, en l'accompagnant de la sauce au café bien froide.

+ SAVEUR

Utilisez du beurre demi-sel. Cela rehaussera le goût de la frangipane au chocolat et des poires.

Vite, un chocolat chaud !

AU CAFÉ BRÉSILIEN

Portez à ébullition 60 cl de lait et 10 cl de crème liquide. Ajoutez 80 g de grains de café concassés. Laissez tiédir, filtrez. Portez à nouveau à ébullition et versez bouillant sur 250 g de chocolat noir à 56 % de cacao. Mélangez et servez aussitôt.

AU PRALIN

Réunissez dans une casserole 60 cl de lait entier, 150 g de beurre, 150 g de chocolat de couverture en morceaux, 1 cuil. à soupe de pralin, 2 pincées de fleur de sel et 30 g de sucre. Portez à ébullition en tournant. Laissez frémir 5 min puis mixez au blender. Servez bien chaud.

À LA VANILLE

Portez à ébullition 60 cl d'eau avec 40 g de sucre, 2 pincées de fleur de sel et 2 gousses de vanille fendues et grattées. Couvrez et laissez infuser 30 min hors du feu. Filtrez. Portez à nouveau à ébullition et faites-y fondre 140 g de chocolat noir à 67 % de cacao en tournant. Laissez frémir 30 sec avant de verser dans 4 tasses.

AUX 2 CHOCOLATS

COMME CHRISTOPHE MICHALAK

Mixez 50 g de chocolat noir contenant 67 % de cacao et 80 g de chocolat au lait en morceaux avec 10 g de cacao, 10 g de sucre roux et 10 g de fécule de pomme de terre. Ajoutez cette pâte cuillerée par cuillerée à 50 cl de lait entier bouillant tout en fouettant énergiquement. Mixez et servez aussitôt.

FONDANT MORTEL

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 min
Cuisson : 12 min
Attente : 1 h

• 125 g de chocolat à 70 % de cacao • 125 g de beurre mou (+ 15 g pour les moules) • 110 g de sucre en poudre • 1 œuf + 1 jaune • 35 g de farine (+ 1 cuil. à soupe pour les moules) • 6 Speculoos.
LA FINITION : caramel au beurre salé (crème de Salidou) • sucre glace.

MATÉRIEL : poche à douille lisse • moules à tartelettes de 8 à 10 cm de diamètre.

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans une casserole au bain-marie. Travaillez le beurre mou et le sucre en poudre à la fourchette, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.

Appelé beurre pommade par les pros, il permet un meilleur amalgame des ingrédients.

Incorporez le chocolat tiédi puis l'œuf et le jaune et enfin la farine en mélangeant sans fouetter. Mettez cette pâte dans une poche munie d'une douille lisse.
Écrasez les gâteaux secs grossièrement. Répartissez-les dans le fond des moules à tartelettes beurrés et farinés. Versez par-dessus la pâte en les remplissant aux trois quarts. Placez-les 1 h au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Déposez les moules sur la grille du four et enfournez 12 min. Laissez tiédir à température ambiante avant de démouler.
Servez tiède, poudré d'un voile de sucre glace et tartiné de caramel au beurre salé.

ASTUCE

Vous n'avez pas de poche à douille ? Utilisez un sac plastique spécial congélation dont vous couperez un angle avec une paire de ciseaux de cuisine.

MÉLANGE GAGNANT

Le succès de cette délicieuse recette toute simple tient à la qualité des ingrédients : un très bon chocolat noir (type Valrhona) au goût prononcé, associé à un caramel au beurre salé, le sel rehaussant naturellement le goût d'un dessert. Gagnant-gagnant.

CRÉMEUX AU MASCARPONE ET CRUMBLE CAFÉ

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 45 min
Cuisson : 25 min
Attente : 2 h

LE CRÉMEUX : 200 g de chocolat noir • 25 cl de lait • 25 cl de crème liquide • 4 jaunes d'œufs • 75 g de sucre en poudre • 1 feuille et demie de gélatine.
LA MOUSSE : 90 g de mascarpone • 20 cl de lait • 60 g de sucre en poudre • 1 feuille de gélatine • 5 cl de café serré (expresso) • 25 cl de crème liquide entière.
LE CRUMBLE : 40 g de beurre • 40 g de sucre en poudre • 40 g de farine • 20 g d'amandes en poudre • 20 g d'amandes concassées • 20 g de noisettes concassées • 1 cuil. à soupe de café soluble.
MATÉRIEL : casserole à fond épais • fouet à main • spatule • poche à douille cannelée • toile silpat ou papier cuisson • verrines.

LE CRÉMEUX : portez à ébullition le lait et la crème liquide. **Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre** dans un saladier. Versez dessus le mélange bouillant lait-crème en fouettant. Reversez dans la casserole. Faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement, sans cesser de tourner avec une spatule, en formant un huit et sans jamais laisser bouillir (8 min environ). Hors du feu, faites-y fondre la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée.
Faites fondre le chocolat cassé en morceaux dans une casserole au bain-marie. Versez-le sur la préparation précédente en 3 fois, tout en fouettant pour l'émulsionner.

Fouetter évite que la température trop élevée du chocolat ne cuise les œufs en formant des grumeaux.

Répartissez ensuite dans 6 verrines. Après total refroidissement, **réfrigérez pendant 2 h.**

LA MOUSSE : portez à ébullition le lait avec le café. Hors du feu, faites-y fondre la gélatine ramollie à l'eau froide et essorée. Versez froid mais encore liquide sur le mascarpone battu avec le sucre en fouettant vivement.
Fouettez la crème liquide très froide. Incorporez-la délicatement. Mettez dans une poche munie d'une douille cannelée et réservez au réfrigérateur jusqu'au dernier moment.
LE CRUMBLE : préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez entre vos doigts le beurre avec le sucre, la farine, les amandes en poudre, les amandes et noisettes concassées, pour obtenir un sable grossier.
Étalez cette pâte sans la presser sur un silpat ou une feuille de papier cuisson. Enfournez 15 min en remuant 2 fois à la fourchette. Laissez refroidir puis mélangez-y le café soluble.
LE DRESSAGE : surmontez chaque crémeux avec la mousse et parsemez de crumble.

** Une recette de la blogueuse Mercotte.*

LE SECRET

La crème à base de jaunes d'œufs ne doit jamais bouillir. Au besoin, soulevez régulièrement la casserole de la source de chaleur. Pour savoir à coup sûr si elle est cuite, tracez un trait sur la spatule : celui-ci doit former un sillon net sans se refermer.

LEÇON FILMÉE

Brownie meringué au café

Les Australiens adorent cette recette. Alors faites comme eux et donnez un air de fête à votre traditionnel brownie en le coiffant d'une belle meringue parfumée et dorée au gril.

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min

LE BROWNIE : 200 g de chocolat noir • 250 g de beurre demi-sel (+ 15 g pour le moule) • 4 œufs • 150 g de sucre en poudre • 150 g de cassonade • 200 g de farine • 2 cuil. à soupe de cacao • 1 cuil. à soupe de liqueur de café.
LA MERINGUE ET LA FINITION : 4 blancs d'œufs • 220 g de sucre en poudre extra fin • 1 cuil. à soupe rase de Maïzena • 2 cuil. à café de vinaigre cristal • 4 cuil. à soupe de liqueur de café.

MATÉRIEL : fouet à main • batteur électrique • longue spatule métallique • moule à gâteau de 21 x 23 cm.

1

Réalisez le brownie : préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Pendant ce temps, mettez de l'eau à frémir dans une grande casserole sur le feu. Dans une casserole plus petite, placée sur ce bain-marie, **faites fondre le chocolat** cassé en morceaux avec le beurre. Lissez le mélange et retirez-le du feu dès qu'il est bien homogène.
Fouettez les œufs avec le sucre et la cassonade. Incorporez la farine et le cacao, que vous aurez préalablement tamisés ensemble.
Pour terminer cette étape, parfumez la préparation avec la liqueur de café.

2

Ajoutez le mélange chocolat-beurre tiédi en fouettant vigoureusement pour rendre la préparation plus aérienne.

CONSEIL DE PRO

Pour faciliter le mélange, veillez à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante (sortez les œufs du réfrigérateur à l'avance) et tamisez ensemble le cacao et la farine.

TECHNIQUE

Formez des petites pointes sur la meringue à l'aide de la spatule en la soulevant à intervalles réguliers. Cela vous permet d'apporter un beau relief et des variationsde couleur lors de l'étape du chalumeau (ou du gril du four), car les pointes colorent plus vite.

Merci à Kitchenaid.

3

Versez cette pâte dans le moule beurré ou recouvert d'une feuille de papier sulfurisé. Enfournez 25 min. Le brownie doit rester très moelleux à cœur. Laissez refroidir.

4

Préparez la meringue : montez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez peu à peu le sucre extra fin en continuant à battre pour obtenir une meringue ferme et brillante. Ajoutez la Maïzena, le vinaigre et la liqueur de café, toujours en fouettant.

La Maïzena apporte de la tenue aux blancs en neige et le vinaigre les empêche de prendre une texture granuleuse.

5

Démoulez le brownie. Recouvrez-le de la meringue en couche épaisse à l'aide d'une longue spatule métallique. Dorez la meringue au chalumeau de cuisine, si vous en avez un, ou bien passez le brownie 1 min sous le gril du four que vous aurez préalablement préchauffé.
Découpez ensuite le gâteau en huit parts, présentez-les dans des assiettes individuelles et arrosez chacune d'elles d'un peu de liqueur de café, selon votre goût.

Gâteau d'anniversaire

Friandises en folie

Vous voulez faire plaisir à vos enfants et leur offrir un anniversaire inoubliable… Alors osez la fantaisie et réalisez ce superbe gâteau coloré, facile à faire, tout en guimauve et sucreries. Ils vont vous adorer !

Stylisme Virginie Martin. Photos Alain Spy.

Un délicieux gâteau au yaourt nappé de crème chamallow. C'est fou et tellement bonbon !

FRIANDISES EN FOLIE

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 40 min
Cuisson : 35 min

LE GÂTEAU : 1 pot de yaourt nature • 3 pots de farine (utilisez le pot de yaourt vide comme mesure) • 2 pots de sucre • 1 pot d'huile • 3 œufs • ½ sachet de levure chimique • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel.
LE CRÉMEUX AUX CHAMALLOWS : 150 g de fromage frais Philadelphia (ou St Môret) • 15 chamallows • 7 cl d'eau • 50 g de beurre mou • 50 g de sucre glace • jus de 1 demi-citron • colorant alimentaire rouge.
LE DÉCOR : chamallows de différentes formes et couleurs • guimauves, fraises Tagada, etc.

MATÉRIEL : moule à manqué en silicone de 24cm de diamètre • batteur • spatule.

LE GÂTEAU : préchauffez votre four à 200 °C (th. 6/7). Dans un saladier, versez le yaourt nature. Lavez et séchez le pot vide pour vous en servir de mesure.
Ajoutez 2 pots de sucre, 3 pots de farine et 1 pot d'huile. Cassez les 3 œufs dans un petit bol et battez-les légèrement avant de les ajouter à la préparation. Ajoutez le demi-sachet de levure et le sucre vanillé.
Mélangez le tout avec une spatule, pour obtenir une pâte lisse et homogène. Beurrez et farinez un petit moule en silicone.

Versez la pâte dans le moule, et enfournez pendant 30 min. Sortez du four lorsque les bords sont bien colorés. Le gâteau peut parfois « craquer » sur le dessus, c'est normal.
Plongez la lame d'un couteau au cœur du gâteau à la fin de la cuisson : si elle ressort propre, il est cuit. Sinon, prolongez la cuisson de 5 min. À la sortie du four, démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille.
LE CRÉMEUX AUX CHAMALLOWS : fouettez le fromage frais Philadelphia dans un saladier pour le rendre onctueux.
Coupez les chamallows en petits dés. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et les morceaux de chamallows, en mélangeant bien régulièrement.
Lorsque ceux-ci sont complètement fondus, laissez cuire encore 3 min en mélangeant.

Vous devez obtenir une pâte presque liquide, qui ne contient absolument aucun grumeau.

Versez le mélange encore brûlant sur le Philadelphia. Fouettez au batteur jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez le beurre fondu et le sucre glace. Fouettez pour obtenir une crème épaisse et lisse.

À SIROTER

Pour rester dans l'esprit du gâteau, proposez à tous les invités des boissons de couleurs assorties. Variez les sirops : grenadine, menthe, citron, madarine, orgeat... et les jus de fruits : abricot, pomme, orange, cranberry... Présentez-les dans de jolis verres, placez sur le bord une sucrerie au choix et agrémentez d'une paille, colorée bien sûr. N'oubliez pas de servir aussi de l'eau fraîche pour se désaltérer. La fête peut maintenant commencer !

Et si on changeait de décor ?

FANTAISIE ARC-EN-CIEL

Osez le gâteau le plus coloré de tous ! Choisissez des bonbons multicolores de petite taille (Smarties, Dragibus, Car-en-sac...) et des mini-billes colorées. Réalisez des décors concentriques (comme sur la photo) ou bien des formes géométriques (larges rayures, cercles, étoiles...).

ROUGE PASSION

Pour un décor très gourmand, voyez tout en rouge ! On use et abuse de la fraise Tagada, des cœurs en guimauve et des chamallows roses. Procurez-vous des perles argentées en sucre et quelques vrais fruits rouges (fraises, framboises...) à piquer ça et là. Vous pouvez également réaliser des formes à l'aide de pâte d'amande colorée. Faites attention cependant de ne pas surcharger le gâteau et de le rendre trop riche.

UN AMI D'ENFANCE

Qu'ils soient géants ou en format mini, au chocolat au lait, blanc ou noir, on trouve aujourd'hui des oursons en guimauve de toutes les formes et toutes les couleurs. Remplacez le crémeux au chamallow par de la pâte à tartiner aux noisettes, et entourez votre gâteau de ces nounours super tendres, en alternant éventuellement avec des petits nounours colorés en gélatine.

DRÔLE DE JUNGLE

Un thème *Livre de la jungle* pour les petits et grands aventuriers : recouvrez entièrement le gâteau avec des bonbons verts, par exemple des « langues » plates et acidulées. Composez par-dessus votre jungle, avec des bonbons bananes, crocodiles, araignées... Enfilez des bonbons multicolores sur des pics à cocktail fantaisie pour créer des palmiers.

IDÉES +

Optez pour un moule plus fantaisie (fleur, voiture...) ou personnalisez votre gâteau en créant vous-même sa forme : utilisez des bandes de papier aluminium enveloppées de papier sulfurisé pour les rendre solides. À vous de jouer !

Photocuisine

LEÇON FILMÉE

Le montage en 4 étapes

1

Prélevez environ 1/3 du crémeux de chamallows et ajoutez-y 2 ou 3 gouttes de colorant rouge. Ajustez selon la couleur que vous désirez obtenir. Mélangez. Ajoutez le jus de citron au crémeux blanc, mélangez à nouveau. Le citron et sa petite touche d'acidité, une saveur bienvenue au milieu de tous ces bonbons !

2

Tranchez horizontalement le gâteau à l'aide d'un grand couteau-scie. Tartinez la partie inférieure d'une couche généreuse de crémeux blanc. Refermez le gâteau en reposant la partie supérieure.

3

Badigeonnez le gâteau avec le crémeux au chamallow. Commencez par le dessus, avec le crémeux rose, puis les côtés, avec le reste de crémeux blanc. Étalez en couches épaisses, pour pouvoir facilement déposer le décor dessus.

4

Décorez le gâteau avec les différents bonbons en guimauve. Appuyez bien dessus pour les faire « adhérer » au gâteau. Puis entourez-le de chamallows en les serrant bien entre eux. Saupoudrez d'un peu de sucre glace. Pour terminer la décoration, découpez des formes dans des papiers colorés (papillons, étoiles...) et posez-les sur le gâteau. Si vous en avez, utilisez des décors alimentaires.

Perles argentées en sucre, mini-billes colorées, sucre pétillant...

Vous pouvez servir ce super gâteau multicolore sur un présentoir à gâteau ou bien sous une cloche en verre, pour un effet « conte de fées » assumé !

TRUC DE PRO

Pour une présentation impeccable, badigeonnez le gâteau de crémeux sur un plan de travail. Glissez ensuite un cercle en carton sous le gâteau, soulevez l'ensemble avec la spatule propre, et passez votre main en dessous pour déplacer le gâteau à votre guise et le poser sur le plat de service.

Étalez le crémeux rose en couche épaisse à l'aide d'une spatule métallique.

L'ALTERNATIVE

Pour un effet encore plus bluffant, faites un gâteau à 2 étages en le coupant avec un couteau très bien aiguisé en trois tranches égales dans le sens de la hauteur. Garnissez chaque étage d'une crème différente.
Pour une version plus légère, remplacez le crémeux aux chamallows par une simple chantilly (bombe vendue dans le commerce) ou alors une chantilly mélangée à du mascarpone, pour un côté plus gourmand.

Placez les chamallows blancs bien serrés sur le pourtour du gâteau.

Produit d'exception

Le praliné, un vrai sublimateur

Bonheur, des maisons de qualité nous le proposent tout prêt !

De nombreuses recettes utilisent du praliné. Problème : différents produits portent ce nom. Nous avons demandé au chef pâtissier Julien Merceron (À la Mère de famille), dont c'est une spécialité, de nous aider à nous y retrouver.

Caroline Mignot

Le praliné, c'est une pâte de fruits secs torréfiés et de sucre caramélisé. En dehors du pralin (poudre d'amandes et de noisettes enrobées de caramel) et de la pralinoise (une tablette de chocolat au praliné) qui ne correspondent pas à ce qui est demandé dans une recette de paris-brest ou de glace, il est difficile de trouver du vrai praliné en grande distribution.

Bonne nouvelle : le praliné, le vrai, le bon, se trouve chez quelques spécialistes de la praline et du chocolat... et on peut aussi le préparer à la maison.

LES INGRÉDIENTS

Amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, cacahuètes... tous les fruits secs peuvent être transformés en praliné à condition d'être suffisamment gras. Il est conseillé de choisir des produits de bonne qualité. En général, le praliné se compose à 50 % de caramel et 50 % de fruits secs. Selon les goûts, on peut augmenter le pourcentage de fruits secs jusqu'à 70 % : on obtient alors une texture plus sèche.

COMMENT L'UTILISER

Ses usages sont multiples : bonbons de chocolat, crème mousseline du paris-brest, crème au beurre du succès (une recette créée à l'origine par Gaston Lenôtre), rochers, macarons pâte à tartiner, glace...

On peut aussi l'incorporer à la pâte des sablés, à une crème ou simplement en tartiner des tranches de brioche. Le blog de Mercotte est truffé de recettes très gourmandes autour de cette merveille.

UN CRÉATEUR FAN DE PRALINÉ

Julien Merceron, chef de la création à La Mère de famille (Paris), nous dévoile ses trucs pour le fabriquer soi-même. Dans cette maison parisienne multi-centenaire, le praliné est chéri : le carré à l'ancienne (praliné amande-noisette sur lequel sont déposées des amandes caramélisées hachées), le pavé de Tours (praliné amande-noisette et feuilletine), sans oublier le praliné pistache, celui au sésame (un mélange de sésames blanc et noir), ni la glace enrichie d'amandes caramélisées...

Les bons produits

• MAZET

Connue pour ses pralines depuis 1903, la confiserie artisanale de Montargis vient de lancer une gamme de produits à pâtisser. Les pâtes pralinées aux noisettes ou aux amandes sont parfaites pour toutes les utilisations.

• ESPRIT GOURMAND

Leur pâte pralinée, qui contient seulement 40 % de sucre, a un goût très riche en fruits secs ! Les produits de cette marque plébiscitée par les professionnels sont en vente sur le site.

• LA PÂTISSERIE DES RÊVES

C'est le fameux praliné amandes-noisettes que Philippe Conticini incorpore dans son sublime paris-brest.

Cette pâte est disponible en pot dans sa boutique parisienne de la rue du Bac. Existe en 2 tailles (180 ml et 240 ml).

La fabrication maison

Le chef nous propose 2 méthodes : la première est plus simple, mais la seconde permet, selon lui, de mieux contrôler la caramélisation et la torréfaction.

MÉTHODE 1

Dans un four préchauffé à 160 °C (th. 5/6), faire griller 10 min autant d'amandes que de noisettes. Les laisser refroidir. Réserver les amandes telles quelles et enlever la peau des noisettes en les frottant entre les mains. Dans une grande casserole, réaliser un caramel brun avec du sucre semoule (même poids que les fruits). Ajouter les fruits secs grillés puis mélanger. Verser sur un plat et laisser refroidir à température ambiante. Casser le caramel en petits morceaux. Mettre dans le bol d'un mixeur et les réduire en poudre. Celle-ci va s'échauffer, la matière grasse contenue dans les fruits secs va s'en échapper, et une pâte va se former : le praliné.

MÉTHODE 2

Elle consiste à faire chauffer dans une casserole du sucre avec un peu d'eau à 115 °C. Ajouter les fruits secs au sirop, mélanger doucement et à petit feu. Les fruits secs vont commencer par « sabler » : ils sont comme enrobés de sable blanc, un procédé utilisé aussi pour la décoration. (Le processus de caramélisation et de torréfaction est ainsi plus long, mais peut-être plus facile à maîtriser.) Verser le mélange sur un plat et procéder tout comme pour la méthode 1.

Adresses p. 97

Stylisme Sandrine Angel. Photos Alain Spy/Caroline Mignot/Emmanuel Renault/Dr

Une gourmandise indispensable à d'excellents desserts.

TOUT NOUVEAU

Un très beau livre entièrement dédié au praliné. À travers ses meilleures recettes, l'auteure se livre à toutes les variations et créations autour de ce produit.

Infiniment praliné, Delphine Quarante-Bauer, éditions Albin Michel, en librairie le 2 octobre.

100% fruits

Autour de la pomme

POMME D'AMOUR P. 41
REINETTES FAÇON TATIN P. 41

Autour de la figue

FIGUES AU VIN D'ÉPICES P. 43
GRATINÉE AU MIEL ET NOIX FRAÎCHES P. 43

Autour de la noisette

MINI-NOISETIERS SABLÉS P. 45
CARAMELS CAFÉ-NOISETTES P. 45

Autour de la quetsche

COMPOTE DU SOLEIL P. 47
TARTE FINE ALSACIENNE P. 47

GoodFood/StudioX

LA NOISETTE AU GOÛT DÉLICAT

LA QUETSCHE INIMITABLE

L'automne arrive avec son cortège de fruits, mais leur saison est de courte durée, alors profitez-en. Nous avons privilégié 4 merveilles à glisser dans bien des recettes.

Textes Catherine Lamontagne. Recettes Aglaé Blin Gayet.

La pomme

Sucrée ou acidulée, c'est un vrai trèsor de bienfaits.

Coloré et goûteux, voici venu le joyeux défilé de la grande famille des pommes. Elles sont le fruit préféré de nos tables : 18 kilos consommés par personne par an.

Pratiquement toutes les pommes conviennent à toutes les utilisations, même si certaines tiennent mieux à la cuisson que d'autres. Pour les pommes au four, préférez celles à peau épaisse ; pour les quartiers poêlés, celles à chair ferme et, pour la compote, mélangez les origines pour avoir le plaisir de retrouver des morceaux ultra fondants mêlés à d'autres encore croquants. **Choisissez-les la peau lisse** et tendue et variez les plaisirs grâce à toutes les variétés plus ou moins juteuses, acides ou sucrées.

Pauvre en calories, la pomme croquée calme les fringales tout en offrant équilibre, hydratation et dynamisme. Sans oublier le proverbe «Une pomme par jour éloigne le médecin pour toujours», authentifié par la recherche médicale, à condition d'en manger non pas une mais trois quotidiennement !

La reine des reinettes, étoile filante du début de saison, est née en Hollande au XVIIIe siècle. Arborant une robe rouge flammée d'orange et couronnée d'or, elle offre une chair ivoire, acidulée et fraîche, à la fois fondante et juteuse, des plus agréables à croquer. Bien fermes, les petits fruits sont souvent plus savoureux. N'hésitez pas à la cuire au four, à la servir en beignets (avec une pointe de cannelle dans la pâte), à la proposer en tartes ou en encore en compotes, gratins, clafoutis ou omelettes.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : ananas, châtaigne, coing, clémentine, datte, kiwi, poire, pruneau.
Avec les légumes : avocat, betterave, chou, endive, fenouil, potimarron.
Avec les fruits secs : amande, noisette, noix de coco, pruneau, raisins secs.
Avec les épices, herbes et condiments : anis, cannelle, fleur d'oranger, menthe, muscade, vanille.
Et encore : calvados, caramel beurre salé, cidre, chocolat noir, sirop d'érable.

LES CHEFS L'AIMENT AVEC

GUY MARTIN
LE GRAND VÉFOUR (75)
apprécie les pommes au four cuites avec un beurre fondu au safran et saupoudrées de cassonade.

CHRISTINE FERBER
REINE DES CONFITURES (68)
dépose des pommes râpées sur une pâte garnie de crème d'amande, puis les recouvre d'un streusel.

ALAIN DUCASSE
LE MEURICE (75)
trempe dans une sauce chocolat des Fingers de pâte filo garnis d'une compotée pomme-poire.

PHILIPPE CONTICINI
LA PÂTISSERIE DES RÊVES (75)
propose une tatin fondante aux pommes lamellées, imbibées de sirop de sucre citron-vanille.

VOYAGES EXPRESS

EN ARGENTINE, *le panqueque de manzana*, une sorte de crêpe épaisse aux pommes, nappé de *dulce de leche* (confiture de lait), est un dessert très courant.
EN FINLANDE, l'*omenalumi*, littéralement « neige de pomme », est comme une mousse aux pommes aérée aux blancs en neige et servie avec une crème anglaise au coulis de framboise.
EN GRANDE-BRETAGNE, les tartes aux pommes sont parfois servies sur un lit de stilton ou de cheddar fondu. Et les Britanniques restent les maîtres de l'*apple crumble*.

StockFood/StudioX./Bilcet Radvaner/Photoculisine/ChristineHart./Mikael Vojinovic/J.-L. Bloch-Lainé/Dr

POMME D'AMOUR

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

• 6 petites pommes • 500 g de sucre cristal • 100 g de beurre • 1 cuil. à café de jus de citron • 6 clous de girofle • colorant alimentaire rouge.

MATÉRIEL : bâtonnets de bois de 12 à 15 cm de long.

Rincez et essuyez soigneusement les pommes. Otez les queues. Remplacez-les par les clous de girofle. Plantez un bâtonnet de bois dans chacune. Réunissez le sucre, 2 cuil. à soupe d'eau, le jus de citron et le beurre coupé en morceaux dans une casserole. Faites fondre à feu moyen. Augmentez le feu et laissez cuire jusqu'à ce que le sirop colore sur les bords. Retirez aussitôt du feu. Teintez de colorant rouge.

Utilisez 7/8 gouttes de colorant alimentaire liquide.

Trempez chaque pomme une par une dans ce caramel en les faisant tourner pour bien les enrober. Déposez-les au fur et à mesure sur une grille huilée, bâtonnets vers le haut. Laissez refroidir et durcir avant de déguster.

L'ORIGINALE

La recette authentique est faite avec du colorant alimentaire rouge en poudre à raison de 1 petite cuil. à café pour la quantité indiquée.

REINETTES FAÇON TATIN

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

• 1 kg de pommes (reine des reinettes) • 1 citron • 100 g de beurre • 150 g de sucre.

MATÉRIEL : moules à tartelettes.

Pelez, épépinez, puis coupez les pommes en lamelles. Arrosez-les du jus du citron. Faites-les revenir 5 min environ à la poêle dans 50 g de beurre. Dès qu'elles commencent à dorer, saupoudrez-les de 100 g de sucre. **Poursuivez la cuisson** ainsi jusqu'à ce que les pommes caramélisent : comptez env. 10 min. **Préchauffez** le four à 210 °C (th. 7). Beurrez 4 moules à tartelettes. Disposez les lamelles de pommes tiédies en rosaces en les superposant. **Parsemez** du reste de sucre et de beurre. Enfournez 25 min. Laissez reposer 5 min hors du four puis démoulez. Servez ces pommes tatin chaudes ou tièdes. Dégustez-les nature ou bien accompagnées de glace à la vanille.

+ SAVEUR

Utilisez du beurre demi-sel, qui met toujours en valeur les recettes avec du caramel.

La figue

Tout sucre et tout miel, cette beauté sensuelle cache sous sa peau une chair exquise, gorgée du soleil de l'été. Difficile de résister !

Après la figue blanche et la verte, l'heure est à la violette et la noire, connues pour leur saveur prononcée et sucrée. Choisissez-les toujours bien mûres, souples au toucher, saines et charnues, le pédoncule bien ferme. Préférez-les présentées en caisses alvéolées, mieux protégées des chocs que celles vendues en vrac. Une peau craquelée est signe de qualité, même si cela les rend plus fragiles, et une goutte blanche perlant à la base confirme leur fraîcheur.

La figue de Solliès (Var) est la plus courante et la plus savoureuse. Sa chair rose recouverte d'une peau violet sombre est protégée par une AOC depuis 2006. Celles venant de l'étranger peuvent être aussi bonnes si elles sont mûres, ce qui est rare en raison du transport.

Très fragiles, consommez-les le plus vite possible, à température ambiante. Elles ne se conservent que 24 h au réfrigérateur, sans les empiler ni les faire se toucher.

Dégustez-les nature, en pelant la peau autour de la pointe (qui peut contenir une sève légèrement irritante). Pour les farcir, incisez en croix au niveau du pédoncule, écartez les quartiers et ôtez un peu de chair pour glisser du fromage, de la glace ou encore de la crème d'amandes. Appréciez-les aussi pochées au vin avec des épices, en tarte sur une crème d'amandes, en clafoutis, compote ou confiture.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : framboise, melon, orange, pomme, raisin noir.
Avec les légumes : avocat, salade, mâche, tomate.
Avec les fruits secs : écorce d'orange, amande, noix, pistache, pruneau.
Avec les épices, herbes et condiments : anis, badiane, cannelle, cardamome, poivre, vanille, vinaigre balsamique.
Avec les laitages : fromage blanc, fromage frais de vache et de chèvre, féta.
Et encore : chocolat, foie gras, miel, pâte d'amande, vin doux naturel et vin rouge.

LES CHEFS L'AIMENT AVEC

FRANCIS MIOT
MAÎTRE CONFITURIER (64)
a remis au goût du jour la petite figue marseillaise dans une confiture nommée « couille du pape ».

CHRISTOPHE ROUSSEL
CHOCOLATIER-PÂTISSIER (44)
glisse un lit de figues mi-cuites dans un feuilleté au chocolat avec frangipane chocolat-cannelle.

ALAIN DUCASSE
LE MEURICE (75)
aime les figues de Solliès cuites en cocotte dans un sirop parfumé avec vanille, badiane et zestes d'orange.

HUGUES POUGET
HUGO & VICTOR (75)
place des figues de Solliès sur une gelée de vin rouge aux épices posée sur une dacquoise aux noisettes.

VOYAGES EXPRESS

EN ESPAGNE le *pan de higo* est une sorte de gâteau très dense aux figues, amandes et épices que l'on sert parfois avec du manchego. Et ne passez pas à côté des *rabitos*, des figues sèches à l'alcool recouvertes de chocolat noir.

EN GRÈCE ET TURQUIE, on déguste très souvent les figues bien mûres avec une feuille de menthe, ou un sorbet menthe au restaurant.

AU LIBAN, on se régale d'une confiture de figues bien mûres que l'on agrémente souvent de graines d'anis ou de sésame.

EN PROVENCE, le « nougat du pauvre » n'est autre qu'une figue fraîche fourrée de deux cerneaux de noix et mise à sécher au soleil.

Studio-Photocuisine / Amiel et Bilic-Photocuisine/ Mikael Vojinovic/Dr

FIGUES AU VIN D'ÉPICES

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min
Attente : 2 h

• 12 belles figues violettes • 50 cl de vin rouge • 1 orange non traitée • 200 g de sucre en poudre • 1 étoile de badiane • 1 bâton de cannelle • 4 grains de poivre.

L'ORANGE : rincez-la et essuyez-la. À l'aide d'un économe, prélevez son zeste en larges rubans sans entamer la peau blanche amère, puis pressez-la pour recueillir son jus.

LE VIN : versez le vin rouge dans une grande casserole. Ajoutez le zeste d'orange, le sucre et les épices. Portez à ébullition. Laissez frémir 15 mn.

Choisissez un vin assez corsé, comme un côtes-du-rhône ou bien un vin du Sud-Ouest.

LES FIGUES : essuyez-les délicatement. Éliminez le pédoncule et pratiquez deux entailles en forme de croix sur leur sommet. Plongez-les tout en douceur dans le vin parfumé frémissant. Laissez cuire pendant 5 min.

Après refroidissement, ajoutez le jus de l'orange que vous aviez réservé.

Mettez les figues et leur jus dans un compotier ou bien dans des pots de confiture et placez au réfrigérateur pendant au moins 2 h.

Servez très frais et dégustez accompagné de tuiles bien craquantes (à l'orange, c'est encore meilleur) et/ou d'une boule de sorbet figue-miel-cannelle.

GRATINÉE AU MIEL ET NOIX FRAÎCHES

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

• 12 figues (vertes et violettes) • 12 noix fraîches • 3 cuil. à soupe de miel • 1 demi-citron • 2 cuil. à café d'huile d'olive fruitée.

MATÉRIEL : plat à four.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Essuyez délicatement les figues. Piquez-les à plusieurs endroits avec une aiguille. Déposez-les ensuite dans un plat à four huilé.

Arrosez-les de miel, de quelques gouttes d'huile d'olive et d'un filet de citron. Glissez le plat 10 min au four.

Décortiquez et concassez les noix. Éparpillez-les sur les figues après les avoir arrosées du jus de cuisson. Enfournez à nouveau 5 min.

Servez les figues chaudes ou tièdes.

LE BON ACCOMPAGNEMENT

N'hésitez pas à proposer ces figues gratinées avec une glace au yaourt ou bien une crème glacée à la cannelle.

On pique les figues pour qu'elles n'éclatent pas à la cuisson.

La noisette

Fraîche, sèche, entière ou réduite en poudre, la noisette apporte aux desserts une saveur inimitable. Pour faire le plein d'énergie, grignotez-la sans retenue.

En septembre, vous avez peut-être eu la chance d'acheter ou de récolter des noisettes fraîches, encore coiffées de leur corolle verte. Sorti de sa coque, le fruit est tout blanc, tendre et laiteux, il croque délicatement sous la dent. Vous pouvez les conserver quelques jours au réfrigérateur. Quelques semaines plus tard, la noisette tombe, commence à se déshydrater et à flotter dans sa coque. Tant mieux car, question desserts, le fruit sec est très intéressant et goûteux.

Après récolte, le fruit est lavé puis séché pour réduire son taux d'humidité, idéal pour une conservation qui peut durer jusqu'à un an sans rancir, dans un lieu sombre et aéré.

Pour obtenir 100 g après concassage, prévoyez 350 g de noisettes entières. Enlevez la petite peau brune en les passant rapidement sous le gril du four puis frottez-les dans un linge propre quand elles sont tièdes.

Légèrement torréfiées avant utilisation, les noisettes sont meilleures, mais pas trop sinon elles deviennent amères. Si vous les réduisez vous-même en poudre au mixeur, agissez par à-coups jusqu'à obtenir la mouture désirée.

Grignotez-les entières avec une pomme ou du chocolat, concassées avec du fromage blanc et du miel, dans une pâte à crumble ou des fruits au four. La poudre peut aisément remplacer celle d'amandes dans vos recettes.

Petite par la taille, mais grande pour ses qualités.

LES CHEFS L'AIMENT AVEC

ALAIN DUCASSE
LE MEURICE (75)
revisite le cake d'automne avec une garniture composée de noisettes concassées et de mûres.

RICHARD SÈVE
CHOCOLATIER-PÂTISSIER (69)
apprécie le mariage des noisettes avec les agrumes, le caramel ainsi que le chocolat noir.

PIERRE HERMÉ
GRAND MAÎTRE PÂTISSIER (75)
suggère dans sa collection de macarons l'accord osé de la noisette avec la truffe blanche.

PHILIPPE CONTICINI
LA PÂTISSERIE DES RÊVES (75)
unit les croquants de deux langues de chat noisette-fleur de sel sur un lit de praliné.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : banane, cerise, figue, framboise, orange, pamplemousse, pomme, poire.
Avec les légumes : betterave, carotte, endive, mâche.
Avec les fruits secs : amande, cranberry, noix.
Avec les épices, herbes et condiments : cannelle, romarin, vanille.
Avec les laitages : beaufort, comté, fromage blanc, fromage de brebis.
Et encore : café, caramel, chocolat, coquille saint-jacques.

VOYAGES EXPRESS

EN ANGLETERRE, l'*Eton Mess* réunit de la crème fouettée, des fruits rouges, des éclats de meringue et des noisettes caramélisées.
EN LIMOUSIN, la recette secrète du creusois, un gâteau pur beurre aux noisettes, n'est connue et utilisée que par quelques initiés.
EN ITALIE, la noisette du Piémont mariée à du chocolat et du sucre était vendue sous forme de pains. La *pasta ganduja* est l'ancêtre du Nutella.
EN TURQUIE, premier producteur mondial de noisettes, on déguste des *kurabiye*, de petits biscuits dorés ornés d'une noisette.

StockFood/Studio X/ Elsig/ StockFood/ Studio X/ Roulier/Turiot/Photocuisine/Mikael Vojinovic/ B. Winkelmann/ J.-L. Bloch-Lainé/Dr

MINI-NOISETIERS SABLÉS

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min

• 100 g de noisettes décortiquées brutes • 3 œufs • 100 g de sucre en poudre • 1 cuil. à soupe de farine • 1 pincée de sel • sucre glace.

MATÉRIEL : batteur électrique • moules en silicone pour mini-brioches.

Mixez les noisettes par à-coups pour les réduire en poudre grossière. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la poudre de noisettes et la farine, préalablement mélangées. Montez les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel.
Ajoutez un quart de ces blancs à la pâte en remuant vivement afin de l'assouplir. Délicatement, incorporez le reste des blancs en neige.
Versez la pâte dans des petits moules en silicone. Enfournez 25 min sur une grille au centre du four.
Laissez tiédir puis démoulez-les. Dégustez-les tièdes ou froids, saupoudrés de sucre glace.

ENCORE MIEUX

Nappez ces petits gâteaux d'un glaçage au café : 160 g de sucre glace + 1 cuil. à soupe de café soluble délayé dans 3 cuil. à soupe d'eau.

CARAMELS CAFÉ-NOISETTES

POUR 40 CARAMELS
Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min

• 250 g de noisettes entières (ou bien 90 g décortiquées) • 200 g de sucre cristal • 100 g de miel • 20 cl de crème fraîche • 1 cuil. à café de jus de citron • 3 cuil. à soupe de café soluble • 1 cuil. à soupe d'huile.

MATÉRIEL : thermomètre à sucre • cadre pâtissier de 20 cm de côté.

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Décortiquez (si vous les avez choisies entières) et éparpillez les noisettes sur une plaque de cuisson. Enfournez 15 min pour les faire sécher à cœur. Frottez-les encore chaudes dans un torchon propre puis concassez-les.

Réservez-les au chaud dans le four éteint, en maintenant la porte entrouverte.
Dans une grande casserole, faites chauffer le sucre et la crème. Quand le mélange est fondu, ajoutez le miel et le jus de citron.
Portez à ébullition en tournant sans cesse jusqu'à obtention d'une pâte blond clair. Ajoutez le café soluble préalablement délayé dans 2 cuil. à soupe d'eau tiède. Laissez reprendre l'ébullition.
Faites cuire 3 à 5 min jusqu'à atteindre la température de 125 °C au thermomètre à sucre. Hors du feu, mélangez les noisettes chaudes.
Versez dans un cadre pâtissier huilé posé sur une plaque également huilée, pour obtenir une couche de 1 cm d'épaisseur. Laissez tiédir puis coupez en carrés réguliers avec un couteau huilé. Laissez-les refroidir avant de les envelopper dans des carrés de cellophane.

OÙ TROUVER

Le papier et les sachets cellophane se vendent dans les magasins professionnels comme mora.fr. À défaut utilisez du papier de fleuriste.

La quetsche

Ce délice automnal a une chair dorée sous une peau satinée d'un superbe bleu-violet. Juteuse et parfumée, c'est une vraie star en Alsace. Goûtez-la sans tarder.

Originaire de Macédoine, la quetsche serait arrivée en France sous Louis XIV et s'est rapidement plu dans les sols alsaciens. D'ailleurs les meilleures en sont toujours issues. Ne la confondez pas avec la prune d'Ente (dont on fait les pruneaux) ou les variétés importées (souvent italiennes) à chair rouge, nettement plus fades.

Comme elle ne mûrit plus après cueillette, choisissez-la souple au toucher et recouverte de pruine, un fin voile blanchâtre qui la protège de la chaleur, mais atteste aussi de sa fraîcheur et du peu de manipulations.

Conservez-la 3 jours à l'air ambiant et 6 au frais. Dans ce cas, pensez à la sortir 30 min avant de la déguster. Comptez environ 800 g pour une tarte. Moyennement sucrée, très appréciée pour sa note acidulée, sa chair ferme tient bien à la cuisson. Elle se congèle très bien à condition d'enlever son noyau qui a tendance à rendre sa chair plus amère.

Elle crée la surprise tranchée dans une salade, en compote épicée avec du fromage (munster ou cantal), mais c'est bien sûr en dessert qu'elle reste la meilleure. Servez-la en salade de fruits (avec un filet de citron et du miel), tatin, gratin, crumble, confiture (sans trop la sucrer) ou en tarte (posée sur un lit de poudre d'amande ou de chapelure de biscuits), un des fleurons de la gastronomie alsacienne.

Une peau violette qui cache une belle chair dorée.

LES CHEFS L'AIMENT AVEC

THIERRY MULHAUPT
PÂTISSIER-CHOCOLATIER (67)
n'a pas son pareil pour réussir la tarte aux quetsches ainsi que le streusel à la cannelle.

GONTRAN CHERRIER
BOULANGER-PÂTISSIER (75)
innove avec une tarte aux quetsches sur un lit de crème d'amandes aux clous de girofle.

CHRISTINE FERBER
FÉE DES CONFITURES (68)
adoucit l'acidité de la quetsche en la mariant agréablement à des pommes et de la vanille.

PIERRE HERMÉ
MAÎTRE PÂTISSIER (75)
pose les oreillons peau contre pâte et saupoudre d'un mélange sucre-cannelle après cuisson.

LES ACCORDS DE GOÛT

Avec les fruits : cassis, citron, orange, pêche, pomme, rhubarbe.
Avec les légumes : carotte, endive, tomate.
Avec les fruits secs : amande, noisette, noix.
Avec les épices, herbes et condiments : anis, badiane, cannelle, cardamome, clou de girofle, gingembre, menthe, vanille.
Avec les laitages : fromage de chèvre frais.
Et encore : armagnac, chocolat blanc, miel, muscat, pain d'épice.

VOYAGES EXPRESS

EN ALSACE, les quetsches s'apprécient sur une pâte levée. Elles s'accompagnent d'un appareil à flan dans le Nord, mais juste de sucre et de cannelle dans le Sud.
EN ANGLETERRE, on raffole du *plum pie* servi bien chaud avec une généreuse cuillerée de crème fraîche bien sucrée.
AU LUXEMBOURG, la tarte aux quetsches garnie de crème d'amandes est nappée de gelée de groseilles ou de cassis à sa sortie du four.

Maximilian et Veit/Photocuisine/Winkelmann/StockFood/StudioX / Marie Tallefer / Christine Hart / Dr

COMPOTE DU SOLEIL

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

• 800 g de quetsches • 12 abricots secs moelleux • 150 g de sucre en poudre • 1 demi-citron non traité.

MATÉRIEL : casserole inoxydable ou émaillée.

Dans une casserole, faites fondre le sucre en poudre dans 5 cuil. à soupe d'eau à feu doux.
Rincez, essuyez et dénoyautez les quetsches. Ajoutez-les au sirop. Couvrez. Laissez cuire 15 min à feu doux en mélangeant souvent.
Rincez rapidement les abricots secs, puis coupez-les en morceaux avec des ciseaux de cuisine.
Ajoutez-les dans la casserole. Poursuivez la cuisson encore 5 min. Hors du feu, rehaussez d'un filet de citron. Servez cette compote tiède ou froide.

PLUS VITE

Mettez les quetsches dénoyautées et le sucre dans un plat couvert, sans ajouter d'eau. Faites cuire 4 min au micro-ondes à pleine puissance (900 watts). Ajoutez les abricots. Poursuivez la cuisson au micro-ondes 2 min sans couvrir. Laissez reposer 5 min, puis arrosez d'un filet de citron.

TARTE FINE ALSACIENNE

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Attente : 1 h 30
Cuisson : 30 min

LA PÂTE : 200 g de farine T55 • ½ sachet de levure boulangère (4 g) • 1 cuil. à soupe d'huile de colza • 1 cuil. à soupe de sucre • 2 pincées de sel fin.
LA GARNITURE : 1 kg de quetsches • 20 cl de crème fraîche • 25 cl de porto rouge • 25 cl de vin rouge • 150 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de cassonade • 1 bâton de cannelle • 1 demi-gousse de vanille • 1 étoile de badiane.
MATÉRIEL : **rouleau • papier cuisson.**

LA PÂTE : délayez la levure dans 2 cuil. à soupe d'eau tiède. Mettez la farine en tas sur le plan de travail. Creusez un puits. Versez-y la levure dissoute, le sucre, l'huile et 10 cl d'eau tiède. Mélangez avant d'incorporer le sel.
Pétrissez la pâte obtenue jusqu'à ce qu'elle soit souple. Ramassez-la en boule. Mettez-la dans un saladier, puis couvrez. Laissez lever 1 h 30 à température ambiante.
LA GARNITURE : portez à ébullition le porto et le vin rouge avec le sucre en poudre et les épices. Laissez réduire 10 min. Ajoutez les quetsches rincées, essuyées et dénoyautées. Faites pocher à frémissement pendant 5 min puis laissez refroidir.
Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).
Faites retomber la pâte en la repliant plusieurs fois sur elle-même. Étalez-la le plus finement possible entre deux feuilles de papier cuisson. Déposez-la sur une plaque. Piquez toute la surface à la fourchette.
Repliez le bord pour former un petit bourrelet qui retiendra la garniture. Étalez dessus une fine couche de crème. Saupoudrez de cassonade puis disposez les demi-quetsches égouttées. Enfournez 15 min. Servez la tarte dès la sortie du four, encore très chaude.

Dressage

Le fruit défendu

de Christophe Felder

En suivant fidèlement nos conseils, réussissez comme un vrai pro la présentation de ce dessert à la pomme et aux fruits secs, accompagné de caramel. Vous épaterez vos convives à coup sûr.

Fruits secs pour le croquant

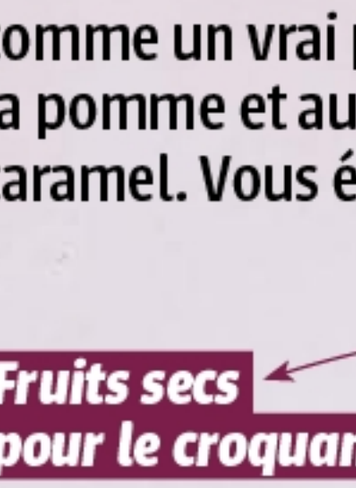
Mélangez amandes brutes, noix et pistaches entières, concassez-les grossièrement, puis mêlez-les à la garniture joliment satinée. Pensez à l'amande Longuette d'Espagne, douce et légèrement lactée, c'est une des seules que l'on peut croquer avec la peau.

Il faut juste enrober les fruits secs pour ne pas perdre leur couleur.

Billes satinées

Récupérez la chair du fruit en formant des petites billes de taille uniforme avec une cuillère parisienne. Passez-les rapidement à la poêle dans un mélange, à quantité égale, de sucre, de beurre et de miel parfumé avec douceur de vanille et de cannelle.

Roulez-les rapidement dans ce sirop velouté afin de conserver leur côté croquant.



Un prince de la pâtisserie

Christophe Felder, arrivé à l'hôtel de Crillon, à Paris, à 23 ans, a largement contribué au renouveau du dessert à l'assiette. Cet amoureux de la beauté gourmande crée des merveilles d'une savante composition. Elles demandent certes une présentation soignée, mais ce grand pédagogue sait nous guider. Pratique, il sait aussi s'organiser et préparer certaines pâtes ou crèmes la veille. Le jour J, il ne reste plus qu'à dresser... Retrouvez 40 de ses créations dans *Pièce Unique*, éditions de La Martinière.

Pomme choisie

Choisissez la Royal Gala, sa belle robe rouge nuancée de jaune est fine et lisse ; sa chair ferme mais fondante est agréablement douce et sucrée. Donnez à cette pomme royale une bonne assise en la coupant à environ 0,5 cm de sa base et coupez ensuite une tranche au sommet pour lui confectionner un chapeau.

Fruits moelleux

Figues, dattes, abricots secs, choisissez-les de qualité : abricot moelleux de Tunisie, datte à la chair dense et pulpeuse de Medjoul et figue Lerida de Turquie au goût subtil et à la chair gorgée de soleil. Émincez très finement ces fruits, en parts égales, et ajoutez-les aux billes de pomme en fin de cuisson.

Pomme rutilante

Badigeonnez la belle de beurre fondu avec un pinceau, roulez-la dans du sucre cristal et placez au four 10 minutes à 170 °C (th. 5/6) en fonction chaleur tournante. Faites également scintiller les chapeaux de la même manière, en les laissant seulement 5 minutes dans le four.

On garnit les coques de pommes avec la garniture chaude après le passage au four.

Sauce caramel au beurre salé

Réalisez un caramel en laissant fondre du sucre à sec dans une casserole avec un bâton de cannelle. Dès coloration, versez la crème liquide entière et tiède en 3 fois et tout doucement. Ajoutez un petit morceau de beurre salé et chauffez 30 secondes afin que le caramel soit onctueux. Versez-le sur l'assiette et, à l'aide d'une petite spatule souple, réalisez d'un seul geste une vague en courbe.

Terminez la déco en dessinant une vague de caramel sur l'assiette. Posez la pomme cristallisée garnie de mille saveurs et croquez le fruit défendu encore tiède avec une crème épaisse.

LA BONNE TECHNIQUE

LA POMME CRISTALLISÉE

1 Coupez tout d'abord un chapeau sur la pomme, puis un petit morceau à sa base pour bien la caler. À l'aide d'un vide-pomme, ustensile magique, ôtez le cœur dur et les pépins sans transpercer le fruit. Avec la cuillère parisienne, évidez la chair de la pomme en réalisant des billes. Faites-le doucement, en tournant l'ustensile comme un tournevis.

2 Commencez près du bord en laissant 2 ou 3 mm de chair autour de la peau et continuez en cercles concentriques en creusant au fur et à mesure dans l'épaisseur de la chair. Vous devez obtenir un creux impeccable.

3 Faites fondre doucement du beurre et badigeonnez-en généreusement toute la surface de la pomme, côté peau, à l'aide d'un pinceau. Versez une couche de sucre cristal dans un grand plat et roulez-y la pomme jusqu'à ce qu'elle en soit recouverte uniformément. Et... n'oubliez pas le chapeau !

Didier Galliard/éd. de La Martinière/Laurent Rouvrais

Dossier

Les gâteaux de famille

Après les balades en forêt, pour le goûter ou le dessert du dimanche, rient ne vaut un bon gâteau maison, aimé de tous.

Réalisation Monique Mourgues.
Stylisme Sandrine Angel. Photos Alain Spy.

Une brioche moelleuse et crémeuse, au parfum de vanille, un pur bonheur !

RECETTE P. 52

BRIOCHE PERDUE DORÉE AU FOUR

Vous connaissez le pain perdu... eh bien, goûtez la brioche !

Photoculsine

BRIOCHE PERDUE DORÉE AU FOUR

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min

• 1 brioche longue de 500 g • 50 cl de lait • 50 cl de crème liquide • 6 œufs • 250 g + 2 cuil. à soupe de sucre en poudre • 2 gousses de vanille.

MATÉRIEL : **fouet à main • plat à four.**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Faites bouillir le lait avec les gousses de vanille fendues dans la longueur et grattées.
Battez les œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
Enlevez les gousses de vanille du lait chaud, versez-le sur les œufs battus tout en fouettant, puis ajoutez la crème froide.
Coupez la brioche en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Étalez-les dans un plat à four creux, et versez dessus la préparation encore tiède. Mettez de l'eau bouillante dans la lèchefrite – la plaque creuse du four – et placez le plat dans ce bain-marie. Laissez cuire 20 min.

La préparation doit être encore bien crémeuse.

Au moment de servir, saupoudrez les tranches de brioche de 2 cuil. à soupe de sucre et faites dorer 3 à 4 min sous le gril du four.
Dégustez encore tiède avec un chocolat chaud parfumé d'une pincée de cannelle.

CRÉMEUX À SOUHAIT

À ESSAYER ILLICO

+ TECHNIQUE

Il est important de laisser bouillir le flan : c'est la cuisson forte qui lui donne une texture bien ferme et une bonne tenue.

FLAN PÂTISSIER

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min
Attente : 30 min

LA PÂTE : 250 g de farine • 125 g de sucre en poudre • 125 g de beurre (+ 15 g pour le moule) • 1 œuf • 2 pincées de sel.
LA CRÈME : 3 œufs • 150 g de sucre • 60 g de Maïzena • 15 cl de crème liquide • 60 cl de lait • 1 cuil. à soupe d'arôme naturel de vanille.

MATÉRIEL : **robot ménager • rouleau à pâtisserie • fouet • moule à tarte de 22 cm de diamètre ou moule carré.**

LA PÂTE : réunissez tous les ingrédients de la pâte dans le bol d'un robot équipé d'une lame en plastique. Faites tourner jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.
Si vous préparez la pâte à la main, travaillez-la rapidement et malaxez les éléments du bout des doigts pour obtenir un sablage.
Ramassez-la en boule et enveloppez-la d'un film étirable. Laissez reposer au moins 30 min au réfrigérateur.
Étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm, puis garnissez-en un moule à tarte préalablement beurré.
Placez à nouveau au réfrigérateur.

LA CRÈME : portez à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Dans un saladier, fouettez les œufs avec le reste du sucre et la Maïzena, jusqu'à ce que le mélange mousse. Parfumez d'arôme vanille. Ajoutez la crème et versez le lait chaud, tout en fouettant.

Pour éviter de cuire les œufs, commencez par incorporer une petite quantité de lait chaud sans cesser de mélanger.

Reversez dans la casserole. Chauffez et faites bouillir 1 min sur feu doux, tout en fouettant. Versez la préparation chaude sur le fond de pâte, lissez la surface et laissez refroidir.
Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Enfournez le flan et faites cuire 20 min. Augmentez la température du four à 240 °C (th. 8) et poursuivez la cuisson encore 10 min. Laissez refroidir puis placez le flan au réfrigérateur. Servez-le bien frais en petites parts.

UN VRAI RÉGAL

Une recette de notre collaboratrice Aglaé Blin-Gayet, à tester sans attendre. Nous nous sommes régalés, la consistance de ce flan est tout simplement parfaite.

GOÛTER GOURMAND

GÂTEAU CARAMÉLISÉ AUX POMMES

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 40 min
Cuisson : 1 h 35

• 1,5 kg de pommes Reine des reinettes • 4 tranches de pain de mie • 160 g de sucre • 1 citron • 3 œufs • 50 g de beurre mou • sucre glace.

MATÉRIEL : passoire fine • spatule • moule à manqué de 24/25 cm de diamètre.

LA COMPOTÉE : pelez les pommes, coupez-les en quatre quartiers. Éliminez les pépins. Placez-les dans une casserole, couvrez et faites cuire à feu doux pendant 45 min en mélangeant de temps en temps.
Ajoutez 100 g de sucre et prolongez la cuisson 5 min encore, sans couvrir, en mélangeant avec une spatule. Travaillez le beurre à la fourchette pour obtenir une pommade. Quand la compotée est épaisse, arrêtez la cuisson et

Le repère ? Si vous formez une petite pyramide, elle ne s'affaisse pas.

passez-la au travers d'une passoire fine en l'écrasant avec le dos d'une cuillère. Incorporez les œufs battus en omelette et le beurre pommade, en mélangeant à la spatule.
LE CARAMEL : dans une petite poêle bien chaude, versez le sucre restant, quelques gouttes de jus de citron et 1 cuil. à café d'eau.
Faites cuire à feu vif sans mélanger pour obtenir un caramel brun clair.
Versez-le aussitôt dans le moule. Penchez-le légèrement de tous les côtés pour napper uniformément de caramel le fond et les parois.
LA FINITION : préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Découpez 8 pétales dans les tranches de pain de mie. Placez-les en rosace dans le fond du moule et retournez-les dans le caramel pour les colorer.
Remplissez le moule avec la compotée. Placez-le dans un bain-marie et enfournez 40 min. Mettez le moule dans le plat avant de verser l'eau bouillante.
Laissez tiédir puis démoulez le gâteau sur un plat de service. Servez-le encore tiède ou au contraire bien frais, avec une crème anglaise ou une boule de glace à la vanille.

SOS

Si vous n'avez pas de plat à four creux suffisamment grand pour y placer le moule, préparez votre bain d'eau bouillante directement dans la lèchefrite du four.

ASTUCE

Si votre plaque de cuisson fonctionne au gaz, vous pouvez réaliser directement le caramel dans le moule, en le plaçant sur le feu et en le tenant avec des maniques.

SUPER MOELLEUX

QUATRE-QUARTS À LA FLEUR D'ORANGER

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

• 4 œufs • 150 g de farine • 130 g de sucre • 150 g de beurre • 1 sachet de levure chimique • 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger.

MATÉRIEL : **fouet • spatule • moule à manqué carré ou rond (22 cm de diamètre).**

Préchauffez le four à 160 °C (th 5/6). Faites fondre doucement le beurre.
Fouettez les œufs entiers avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu tiède et parfumez d'eau de fleur d'oranger. Mélangez à la spatule tout en ajoutant au fur et à mesure la farine et la levure tamisées ensemble.
Beurrez le moule, puis versez le sucre au centre. D'un mouvement de va-et-vient, faites-le adhérer sur la surface et les parois.
Versez la pâte dans ce moule beurré et sucré, enfournez et laissez cuire 45 min.
Laissez tiédir le gâteau, puis démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir.
Servez le quatre-quarts avec une crème anglaise, une gelée de coings ou une bonne confiture.

À la fin, retournez le moule et tapez d'un coup sec sur le plan de travail pour éliminer l'excédent.

À SAVOIR

Le quatre-quarts traditionnel se compose de sucre, beurre, farine et œufs à parts égales, d'où son nom. Nous avons préféré mettre moins de sucre, pour laisser place à la subtilité de la fleur d'oranger.

CONSEIL

Enveloppé dans un film étirable, vous pouvez conserver plusieurs jours votre quatre-quarts.

Des liaisons bienheureuses

Pour accompagner ces merveilleux gâteaux, choisissez des fruits de saison et préparez coulis, compotées ou gelées bien fraîches.

LES COULIS FRUITÉS

• **Vous pouvez trouver de nombreux coulis** dans le commerce, mais ils ne vaudront jamais ceux que l'on réalise soi-même. Celui de poires, subtil et sucré, se mariera parfaitement avec un cake au citron ; celui aux fruits rouges, acidulé, accompagnera plutôt un gâteau au goût de vanille et de beurre, comme le quatre-quarts.

LES COMPOTÉES GOURMANDES

• **Sucrées juste ce qu'il faut et avec de gros morceaux de fruits**, les compotées peuvent se déguster encore tièdes ou bien froides. Prenez des poires, pommes ou coings, coupez-les en gros morceaux, mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau et du sucre, couvrez et laissez mijoter jusqu'à obtenir la texture souhaitée. La cuisson au micro-ondes, sans eau, donne d'excellents résultats gustatifs et nutritifs.

LES GELÉES CRÉATIVES

• **Utilisez le pouvoir gélifiant des fruits riches en pectine** tels que pomme, coing, orange ou myrtilles, pour faire de belles gelées colorées. Sans fruits, pensez au thé : faites infuser plusieurs sachets de votre thé préféré et portez à ébullition en ajoutant un peu d'agar-agar et de sucre. Osez aussi les thés parfumés (cannelle, vanille, bergamote) et les infusions (verveine, mélisse, tilleul).

Drôles de moules

• **JOUEZ LA FANTAISIE**

Osez les moules originaux ! Le plus souvent en silicone, il y en a aujourd'hui pour tous les goûts. Selon vos envies et votre thème, vous avez le choix : fleur, cœur, etc.

• **DÉMOULAGE DE PRO**

Il faut toujours beurrer et fariner un moule, afin de faciliter le démoulage (même ceux en silicone !). Certains ont un fond amovible, pratique pour les flans et les gâteaux très humides, qui se démoulent difficilement. D'autres sont démontables, pour éviter les tracas du démoulage ! En vente sur internet ou dans les boutiques spécialisées.

Adresses p. 97.

AU BON GOÛT D'AGRUME

L'ALTERNATIVE

Ni trop aérée ni trop lourde, la texture de ces mini-cakes est parfaite pour d'autres recettes. Variez les agrumes ou, pour une version plus originale, ajoutez 20 g de graines de pavot avec le zeste.

CAKES AU CITRON

POUR 12 PETITS CAKES
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

• 2 citrons bio • 70 g beurre (+ 15 g pour les moules) • 190 g de farine • 4 g de levure chimique • 4 œufs • 250 g de sucre semoule • 10 cl de crème liquide • 1 pincée de sel fin.

MATÉRIEL : **batteur électrique • fouet à main • râpe à grille fine ou Microplane • 12 moules à cupcake en silicone.**

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6).
Faites fondre doucement le beurre dans une casserole. Dans un saladier, tamisez la farine avec la levure chimique.
Rincez les citrons puis râpez très finement leur zeste, en veillant bien à ne pas entamer la peau blanche, appelée ziste.

Fouettez ensemble les œufs et le sucre semoule au batteur (vous pouvez aussi procéder avec un fouet à main), jusqu'à ce que le mélange double de volume.
Ajoutez le sel, la crème liquide, le zeste râpé des citrons, puis, par petite quantité à la fois, la farine additionnée de levure.
Incorporez enfin le beurre fondu tiède. Mélangez délicatement à l'aide d'un fouet pour obtenir une pâte lisse et homogène.
Versez cette pâte dans les moules préalablement beurrés.
Enfournez et laissez cuire 20 min.

Le bord des gâteaux doit être coloré et se détacher aisément des parois du moule.

Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau, elle doit ressortir légèrement humide.
Dégustez ces mini-cakes encore tièdes ou froids à l'heure du thé.

BISCUIT HUMIDE À L'ORANGE

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

• 4 oranges • 175 g de beurre demi-sel (+ 15 g pour le plat) • 300 g de sucre en poudre • 175 g de farine • 3 œufs moyens • ½ sachet de levure chimique.

MATÉRIEL : **fouet • grille à pâtisserie • moule à cake (20/22 cm), rond (22 cm de diamètre) ou plat à four (18 x 24 cm).**

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Dans un grand saladier, fouettez le beurre mou avec 175 g de sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Incorporez les œufs un à un, puis la farine et la levure. Ajoutez le jus d'une orange. Mélangez.
Versez cette pâte dans un plat généreusement beurré.
Enfournez et faites cuire 40 min.

Chauffez le jus des 3 oranges restantes et 125 g de sucre à feu doux, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous, pour obtenir un sirop.

Vous pourrez utiliser ce sirop aromatisé maison, pour arroser des crêpes ou napper des madeleines.

À la sortie du four, laissez le gâteau en attente 5 min et démoulez-le. Placez-le sur une grille posée sur un grand plat et arrosez le gâteau encore chaud de ce sirop tiède. Laissez refroidir et servez le gâteau coupé en petites parts.

+ FACILE

Si vous remplacez le moule à cake par un plat allant au four, type plat à gratin, le gâteau se gorgera plus rapidement du sirop d'orange et vous pourrez découper le gâteau directement dedans.

APPROUVÉ DE TOUS

+ SAVEURS

Servi avec des quartiers d'oranges confites, ce dessert devient irrésistible. Utilisez également le sirop d'orange pour parfumer un caramel au beurre salé, que vous présentez à part en coupelle.

RECETTE DE CHEF

ATTENTION

Surveillez bien sa cuisson très rapide, le biscuit ne doit pas trop colorer pour conserver son moelleux.

ROULADE AU NUTELLA

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 6 min

• 1 orange non traitée • 120 g de beurre mou • 120 g de sucre • 120 g de farine • 2 gros œufs • ½ sachet de levure • 4 cuil. à soupe de Nutella • cacao en poudre.

MATÉRIEL : **râpe fine • fouet • plaque à pâtisserie • papier cuisson • spatule.**

LE BISCUIT : râpez le zeste de l'orange et pressez-la pour récupérer son jus. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7).
Dans un saladier, fouettez le beurre ramolli avec le sucre pour obtenir une pommade onctueuse. Ajoutez les œufs, le zeste et le jus de l'orange.
Mélangez bien, puis incorporez la farine additionnée de la levure par petite quantité.

Une spatule coudée est idéale pour lisser sans être gêné par les bords.

Versez la pâte sur une plaque à pâtisserie, préalablement tapissée de papier cuisson. À l'aide d'une spatule, lissez la pâte sur toute la surface de la plaque, de manière à obtenir une couche d'épaisseur régulière d'à peu près 3 mm.
Enfournez pour 6 min environ, jusqu'à ce que la surface et les bords commencent à colorer très légèrement.
LA FINITION : pendant que le gâteau cuit, chauffez légèrement le Nutella au bain-marie, pour qu'il soit plus facile à étaler sur le biscuit.
Sortez le biscuit du four, puis faites-le glisser avec la feuille de papier cuisson sur le plan de travail.
Étalez la pâte à tartiner en une couche fine sur toute la surface du biscuit en vous arrêtant à 1 cm des bords.
Roulez le biscuit encore chaud sur lui-même, en vous aidant de la feuille de papier cuisson que vous décollerez au fur et à mesure.
Serrez bien le biscuit et essayez de lui donner une belle forme arrondie.
Laissez refroidir sur une grille.
Tranchez-le et retirez les extrémités pour avoir des parts bien nettes, puis saupoudrez d'un voile de cacao.

Recette de Jean-François Piège, chef cuisinier brillant.

EXTRA BON

GÂTEAU YAOURT À LA VANILLE

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

• 12 cl de yaourt à boire à la vanille • 3 œufs • 120 g de sucre • 120 g de beurre demi-sel (+ 15 g pour le moule) • 200 g de farine • 1 sachet de levure chimique.

MATÉRIEL : **fouet • spatule souple • moule à manqué de 22 cm de diamètre ou moule carré de 22 cm.**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre doucement le beurre au bain-marie ou au micro-ondes, en prenant soin de ne pas le laisser bouillir. Beurrez le moule.

C'est toujours mieux de beurrer le moule : on obtient une meilleure cuisson du gâteau sur le pourtour.

Fouettez les œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le yaourt à la vanille, le beurre tiédi, puis, petit à petit, la farine tamisée.

Mélangez à la spatule entre chaque ajout pour obtenir une pâte lisse, sans grumeaux. **Versez** cette pâte dans le moule. Enfournez pendant 35 min. Laissez tiédir le gâteau puis démoulez-le sur une grille. Laissez refroidir. Régalez-vous en le dégustant avec une bonne confiture de myrtilles faite maison.

OÙ TROUVER

Pour un gâteau avec effet « matelassé », comme sur la photo, prenez le moule ScrapCooking (www.cuisineaddict.com).

TECHNIQUE DE PRO

Pour éviter les grumeaux en incorporant la farine, mélangez d'abord doucement au centre, en faisant de petits cercles, puis agrandissez peu à peu le mouvement pour venir chercher la farine sur les bords.

Et si l'on variait

Naturels, légers, parfumés… les nouveaux produits sucrants regorgent de qualités. Découvrez

AGAVE

Origine : déjà utilisé par les Aztèques qui le surnommaient « eau de miel », ce nectar est obtenu par l'extraction de la sève du cœur d'un cactus du sud du Mexique, l'agave.
Qualité : bon pour la ligne, le sirop d'agave a un fort pouvoir sucrant pour un indice glycémique bas. 60 g de sirop d'agave égalent 100 g de sucre blanc.
Utilisation : sa saveur discrète va bien aux fruits et laitages, en coulis. La chaleur a tendance à estomper son côté sucré mais donne du moelleux aux gâteaux, pâtes à tarte et génoises. Ajoutez-le en fin de cuisson dans les entremets. Comme il se dissout plus vite que le sucre ou le miel, il est parfait pour les boissons froides.

RIZ

Origine : ce sirop est obtenu par la fermentation de l'amidon du riz qui transforme les sucres complexes en maltose.
Qualité : c'est un nectar ambré à la texture soyeuse, qui sucre mais sans excès. Comme il contient deux sucres différents (glucose et sucre lent) qui ne sont pas assimilés en même temps, c'est un excellent fournisseur d'énergie prolongée. Il possède des élément minéraux intéressants : potassium, magnésium.
Utilisation : sa douceur miellée convient aux compotes et laitages ; il glisse une note toute douce sur une tarte, dans un fondant ou un riz au lait. Il s'accorde aux épices et à la vanille.

ÉRABLE

Origine : produit emblématique du Canada, évoquant l'hiver et la neige, ce sirop est obtenu par concentration de la sève de l'érable. Il faut compter environ 40 litres de sève pour faire 1 litre de sirop.
Qualité : il contient du zinc, du magnésium, du calcium, du potassium et du fer. Plus il est foncé, plus il est aromatique.
Utilisation : pensez à le conserver au froid et à le consommer dans les 6 mois. Compagnon indispensable des pancakes, crêpes et glaces, il nappe à merveille les cakes ou les gâteaux moelleux. Sa saveur typée, finement caramélisée, se marie bien au chocolat et aux châtaignes.

PALME

Origine : tiré de la sève qui coule des bourgeons d'un palmier du Cambodge (à ne surtout pas confondre avec l'arbre qui donne l'huile de palme), ce sucre offre une texture en cristaux croquants et une saveur très proche de celle du sucre brun.
Qualité : d'un index glycémique bas, il est une bonne source de minéraux et anti-oxydants. Facile à utiliser, il se dissout et fond rapidement.
Utilisation : sa saveur de vanille et de macaron est idéale pour réaliser un caramel ou recouvrir une crème brûlée. Il s'harmonise parfaitement au riz au lait. Il donne du tonus aux crumbles ou muffins et fait merveille dans les barres énergétiques.

Alain Spy-DR.

les sucres ?

ces alternatives, qui ajoutent une note d'originalité à vos recettes.

MIEL

Origine : fruit du travail des abeilles à partir du nectar des fleurs, le miel varie selon les espèces butinées : d'une saveur délicate (acacia, oranger, tilleul) à plus typée (sapin, lavande, châtaignier).
Qualité : liquide ou crémeux, il se montre très digeste. D'un pouvoir sucrant légèrement supérieur à celui du sucre blanc, il est moins calorique. Mieux vaut l'ajouter en fin de cuisson ou après pour éviter de le dénaturer.
Utilisation : plaisir simple sur des tartines, il parfume et donne une jolie teinte dorée aux quatre-quarts et cakes, caramélise avec succès les fruits poêlés et est indispensable aux pâtisseries orientales.

KITUL

Origine : la mélasse de kitul est le suc de la tige florale d'un palmier de Ceylan, filtré, chauffé, puis bouilli jusqu'à obtenir un liquide sirupeux de couleur brune et de belle densité.
Qualité : sa jolie couleur ambrée s'utilise à dose équivalente au sucre blanc, mais il offre un index glycémique faible. Il peut être cuit sans souci et sans perdre son pouvoir sucrant. Il a un apport intéressant en vitamines et minéraux et convient aux régimes alimentaires à faible teneur en sucre.
Utilisation : sa note caramel nappe avec délice les entremets, les glaces ou les laitages et glisse une petite note insolite aux salades de fruits, ainsi qu'aux boissons chaudes ou froides.

BOULEAU

Origine : aussi nommé « xylitol », ce sucre célèbre dans tous les pays nordiques est extrait de l'écorce broyée puis décomposée du bouleau (de Sibérie, d'Alaska, du Canada).
Qualité : à froid, son utilisation est assez proche de celle du sucre blanc dont il offre d'ailleurs l'aspect cristallisé et la couleur immaculée (mais avec 2 fois moins de calories). À chaud, divisez la quantité (d'environ 40 %) car son pouvoir sucrant augmente avec la chaleur.
Utilisation : excellent pour glisser du croustillant dans les biscuits, cookies et pâtes à tarte. Il supporte très bien les cuissons longues et convient aux compotes et confitures.

NOTRE SÉLECTION

- **GOÛTEUX**

On craque pour son croustillant parfumé qui change du sucre de canne. *Suc' de coco, Jardin Bio', 4,15 € les 200 g, en grandes surfaces et rayons bio.*

- **EXCEPTIONNEL**

Un croquant sans égal pour ces pépites qui font un malheur dans les cookies. *Sucre d'érable 100 % pur, Oorain, 7 € les 70 g, en épiceries fines.*

- **PRATIQUE**

Pour adoucir nos yaourts et breuvages, ces dosettes individuelles sont faciles à glisser dans le sac ou le tiroir du bureau. *Sirop d'agave, Sunny Bio, 3,95 € les 40 x 5 g, en grandes surfaces.*

- **POUR TOUS**

Un excellent substitut naturel au sucre blanc, meilleur pour la ligne et les dents. *Sucre de bouleau, Vivis, 3,79 € les 250 g, en GMS.*

P'tits loups

Pour les petits creux de vos enfants, amusez-vous à leur préparer leurs recettes favorites.

Les goûters de la rentrée

Barres aux céréales et aux fruits, Bounty® maison... ou comment faire le plein d'énergie pour retourner à l'école et rendre jaloux les copains !

Recettes et stylisme Virginie Martin. Photos Alain Spy.

ULTRA FACILE

BARRES SUPER ÉNERGIE MUESLI ET FRUITS

POUR 8 BARRES
Préparation : 10 min
Cuisson : 7 min
Attente : 40 min

• 200 g de muesli aux fruits rouges (Bjorg) • 2 blancs d'œufs • 200 g de chocolat noir • 1 poignée de fruits secs assortis (abricots, cranberries, cerises, noisettes, mangue, pistaches... à acheter en magasins bio).
MATÉRIEL : **spatule souple • papier cuisson.**

Mélangez le muesli avec les blancs d'œufs dans un saladier. Couvrez et laissez la pâte gonfler 30 min au réfrigérateur.

Ne laissez jamais de l'œuf cru à l'air libre et à température ambiante, car des bactéries peuvent se développer rapidement.

Faites fondre le chocolat détaillé en petits morceaux au bain-marie. Lissez-le.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez les fruits en petits dés et hachez grossièrement les noix, noisettes, pistaches...
Étalez la préparation à base de muesli sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Répartissez le mélange en un rectangle de 16 x 12 cm d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
Enfournez et faites cuire 7 min. Dès la sortie du four, prédécoupez 8 barres de 2 cm de large sur 12cm de long à l'aide d'un grand couteau : marquez juste les séparations, sans chercher à détacher les barres les unes des autres.
Laissez-les refroidir, puis séparez-les.
Trempez les barres refroidie dans le chocolat et parsemez des fruits secs.
Conservez au réfrigérateur.

TRUC DE PRO

Pour décoller plus facilement les barres du papier sulfurisé, il vous suffit, dès la sortie du four, de verser un petit filet d'eau entre le papier et la plaque encore brûlante.

SUCETTES DES GOURMANDS ABRICOT-PISTACHE

POUR 10 SUCETTES
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Attente : 10 min

• 100 g de pâte d'amande • 150 g d'abricots secs moelleux • 50 g de pistache • 150 g de chocolat blanc.
MATÉRIEL : **mixeur • bâtons de sucette.**

Hachez grossièrement les pistaches.
Mixez rapidement les abricots pour obtenir une pâte lisse et collante.
Découpez la pâte d'amande en 10 morceaux, façonnez-les avec la paume de vos mains pour obtenir une boule de la taille d'une noix.
Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie dans un verre.

Vour pourrez, grâce à la hauteur du verre, tremper entièrement les sucettes dans le chocolat.

Piquez chaque boule de pâte d'amande sur un bâton de sucette. Enrobez-les de pâte d'abricots, en appuyant légèrement pour que le fruit adhère bien à la pâte d'amande.

Trempez chaque sucette dans le chocolat blanc fondu, puis parsemez de morceaux de pistaches. Placez-les 10 min au réfrigérateur avant de déguster. Vous pouvez les y conserver environ 3 jours.

TRUC EN +

Passez votre mélange amandes et sucre glace au travers d'une passoire fine pour obtenir une poudre fine parfaite.

C'EST FACILE

Faites votre pâte d'amande : elle sera meilleure, moins sucrée que celle du supermarché, et vous la travaillerez plus facilement. Pour 100 g de pâte, mélangez 50 g d'amandes en poudre et 50 g de sucre glace. Malaxez jusqu'à obtention d'une texture homogène, sans grumeaux. Ajoutez un petit filet d'eau, continuez à mélanger en ajoutant au fur et à mesure quelques gouttes d'eau pour obtenir une pâte très lisse. Malaxez bien entre chaque ajout. Vous pouvez renforcer le goût de l'amande en versant 1 goutte d'arôme d'amande amère en même temps que l'eau.

BLUFFANT !

COMME LES VRAIS !

SOS

Si la pâte vous paraît trop sèche, ajoutez un tout petit peu de blanc d'œuf, mais pas trop à la fois !

BOUNTY® MAISON

POUR 10 BARRES
Préparation : 10 min
Cuisson : 7 min
Attente : 1 h

• 100 g de noix de coco râpée • 90 g de sucre semoule • 1 blanc d'œuf • zeste d'un demi-citron bio • 150 g de chocolat au lait.

MATÉRIEL : **spatule • papier cuisson.**

Mélangez le sucre, la noix de coco et le zeste râpé du citron dans un saladier. Incorporez le blanc d'œuf légèrement battu pour obtenir une pâte compacte mais humide.
Laissez gonfler pendant 30 min au réfrigérateur.
Formez des bâtonnets de 8 à 10 cm de long et 2 ou 3 cm de diamètre avec la pâte en pinçant le dessus pour donner une forme légèrement bombée.
Déposez les barres sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et laissez sécher à l'air ambiant le temps de préchauffage du four. Il est important de laisser « croûter » pour que les barres de coco gardent leur forme et ne s'étalent pas à la cuisson.

Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Enfournez dans la partie inférieure du four et laissez cuire 6 à 7 min.

Cette cuisson vive et rapide permet de durcir les barres tout en conservant un intérieur moelleux.

Laissez refroidir complètement sur une grille.
Faites fondre le chocolat au bain-marie. Lissez-le et trempez-y rapidement les bâtonnets à la noix de coco refroidis à l'aide d'une fourchette. Déposez au fur et à mesure sur une feuille de papier sulfurisé.
Placez au moins 10 min au réfrigérateur avant de les déguster.

LE BON GESTE

Pour napper les Bounty® de chocolat, déposez une barre de coco sur les dents d'une fourchette, plongez-la entièrement dans le chocolat, puis égouttez-la quelques instants au-dessus de la casserole en la tapotant légèrement sur le rebord.

BÂTONNETS FRUITÉS AU QUINOA SOUFFLÉ

POUR 10 BÂTONNETS
Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min
Attente : 10 min

• 100 g de quinoa soufflé (magasin bio) • 150 g de chocolat noir • 1 paquet (125 g) de pâtes de fruits en bâtonnet (Gayelord Hauser).

MATÉRIEL : **bâtonnets de sucette.**

Versez les grains de quinoa dans une assiette creuse. Placez un verre épais et haut dans une petite casserole remplie d'eau frémissante.

Un bain-marie ne doit jamais bouillir, afin de ne pas éclabousser la préparation.

Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux dans ce bain-marie. Lissez-le.
Coupez les pâtes de fruits en deux dans la longueur. Piquez-les sur les bâtonnets et trempez-les dans le chocolat pour les enrober.
Égouttez-les quelques instants au-dessus du verre puis roulez-les aussitôt dans le quinoa soufflé.
Réservez 10 min au réfrigérateur avant de servir.

SUPER RAPIDE

VARIANTES

Remplacez le quinoa soufflé par des céréales du petit déjeuner au goût neutre : Kellog's (pétales de maïs) ou Spécial K (pétales de blé), émiettés grossièrement à la main.

L'étape régionale

La tarte aux pralines

Cette spécialité de la région lyonnaise est tout simplement irrésistible. Elle est aussi belle à regarder que délicieuse à croquer !

Caroline Mignot

SAVEUR SUBTILE

Découpez la tarte en petites parts. Cette recette très raffinée se déguste en bouchées.

Pour une tarte réussie, choisissez les pralines de la maison Sève.

UNE COULEUR INSPIRÉE DES ROSERAIES

En 1905, un pâtissier installé à Champagne-au-Mont-d'Or, à côté de Lyon, aurait eu l'idée de donner à ses pralines la couleur des roses cultivées dans les roseraies de la région. Cette couleur était censée séduire la clientèle bourgeoise de Lyon, friande de raffinement. Ainsi naît la tarte aux pralines rouges. Sa notoriété ne cesse de grandir jusqu'à ce que les matières premières comme le beurre et les amandes viennent à manquer avec le début de la Seconde Guerre mondiale.

LA RENAISSANCE

Quand Richard et Gaëlle Sève reprennent la pâtisserie de Champagne-au-Mont-d'Or en 1991, ils découvrent dans la cave la vieille turbine en cuivre qui servait à fabriquer les fameuses pralines. La machine est remise en état, la recette légèrement adaptée, et la tarte aux pralines revient sur le devant de la scène. Avec sa pâte qui fond littéralement en bouche et sa crème onctueuse ponctuée d'éclats d'amandes torréfiées, impossible de ne pas craquer pour cette douceur lyonnaise.

UN PÂTISSIER-CHOCOLATIER PLEIN D'IDÉES

Avec son épouse Gaëlle, Richard Sève insuffle beaucoup de créativité et de gourmandise à ses pâtisseries. Ses macarons dévoilent d'incroyables saveurs salées (celui au cèpe est incomparable), ses chocolats l'ont fait élire parmi les meilleurs chocolatiers de France et sa tarte aux pralines est juste irrésistible. Dernière nouveauté, la glace à la tarte à la praline : à la base d'une recette de crème glacée dont il a remplacé le sucre classique par celui de praline, Richard Sève ajoute des morceaux de pralines concassées et des morceaux de pâte à tarte bien dorée.

LA RECETTE DE RICHARD SÈVE

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 25 min
Cuisson : 35 min
Attente : 1 nuit + 3 h

LA PÂTE : 120 g de beurre d'Échiré • 60 g de sucre glace • 60 g de poudre d'amandes • 150 g de farine T55 • 5 g de miel d'acacia • 1 demi-blanc d'œuf.

LA GARNITURE AUX PRALINES : 200 g de crème fleurette • 200 g de pralines surfines • 1 gousse de vanille de Madagascar.

MATÉRIEL : robot • rouleau à pâtisserie • moule à tarte de 24 cm de diamètre.

LA VEILLE. Faites la pâte : mettez le beurre à tempérer et tamisez la farine. Dans le robot, travaillez le beurre en pommade, sans l'émulsionner, puis incorporez le sucre glace, la poudre d'amandes, le miel et le blanc d'œuf. Ensuite ajoutez la farine. Liez bien tous les ingrédients sans trop travailler la pâte. Réservez au réfrigérateur, sur une plaque recouverte de film étirable.

Pilez les pralines pour obtenir un grain fin et régulier et faites bouillir la crème dans une casserole. Hors du feu, ajoutez-y les pralines pilées et mélangez bien à l'aide d'un fouet. Couvrez avec un film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

LE JOUR MÊME. À l'aide d'un rouleau, étalez la pâte surfine sur 5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Faites-la descendre dans le moule, puis coupez l'excédent de pâte en vous servant du rouleau. Placez le moule avec la pâte au réfrigérateur.

Préchauffez le four en chaleur tournante à 180 °C (th. 6), enfournez 15 à 18 min. Sortez-la du four et versez dessus la garniture aux pralines. Remettez au four et laissez cuire jusqu'à complète ébullition de la garniture aux pralines. Retirez du four et laissez refroidir à température ambiante.

Placez au réfrigérateur très froid environ 2 h et démoulez.

Servez la tarte avec une crème glacée à la praline rouge ou à la vanille de Madagascar.

La texture de cette pâte doit être beaucoup plus souple qu'une pâte sablée classique.

Fabrice Végas-Laurent Fau-Bernhard Winkelmann-Thinkstock/GettyImage

Secrets et astuces du chef

Dans cette recette, c'est la qualité de la praline qui fait la différence. Plus quelques petits trucs dont Richard Sève nous dévoile les secrets. Réussite garantie.

● LES PRALINES

Le pâtissier a choisi de les fabriquer lui-même avec du sucre qu'il parfume à la vanille Bourbon de Madagascar et des amandes d'amandier... Pas de vanilline ni d'amandons d'abricot, comme le plus souvent. Ces derniers sont parfois utilisés dans la fabrication des pralines rouges, aussi appelées pralines Saint-Genix, dans la région. « La petite taille des amondons est compensée par leur grande teneur en sucre et leur saveur est très amère. Rien ne vaut les amandes d'amandier », nous explique-t-il. Il n'est pas facile de trouver des pralines rouges de qualité dans le commerce, mais vous pouvez en commander sur son site.

● LA CRÈME

La qualité de la crème est également très importante. Richard Sève utilise celle de la laiterie d'Etrez (Bresse), une crème aromatique délicieuse. Sinon, il suggère la crème d'Échiré ou de Montaigu.

● LA PÂTE

La pâte, enrichie d'amandes en poudre, est très généreuse en beurre, ce qui la rend en même temps moelleuse et croustillante. La cuisson est très importante : la pâte doit être cuite à point avant d'y verser la garniture aux pralines car, une fois remise au four, la pâte ne recuit plus.

● LA GARNITURE AUX PRALINES

Plus on porte à ébullition la garniture au four et plus elle va sécher. Il faut donc la laisser cuire suffisamment pour qu'elle ne soit pas trop liquide, mais pas trop non plus pour qu'elle ne durcisse pas en refroidissant. Elle doit être bien cuite et liée pour être onctueuse et délicieuse, mais aussi facile à manger.

● LA DÉGUSTATION

L'idéal est de la consommer rapidement. Sinon, on peut la mettre au congélateur et la sortir le jour de la dégustation.

Exercice de style

Le baba au rhum et aux agrumes

POUR 12 BABAS
Préparation : 45 min
Cuisson : 30 min
Attente : 2h

LA PÂTE À BABA : 200 g de farine • 5 g de sel • 15 g de sucre • 10 cl de lait • 10 g de levure de boulanger • 2 œufs • 50 g de beurre.

LE SIROP : 250 g de sucre • 50 cl d'eau • 1 gousse de vanille • zeste de 1 citron et 1 orange bio • 5 cl de rhum brun.

LA CHANTILLY : 33 cl de crème fleurette entière • 1 gousse de vanille • 60 g de sucre.

LE MINESTRONE D'ANANAS : 1 ananas frais • 50 g de sucre • quelques gouttes de jus de citron bio.

MATÉRIEL : robot • fouet à main • râpe Microplane • moules à baba individuels • poche à douille cannelée.

Faites-le vous-même !

Apprécié de tous et pourtant souvent oublié, découvrez tous les secrets de ce classique. Il vous semble difficile à faire ? Détrompez-vous. Suivez nos conseils et lancez-vous.

Réalisation Hortense Allain Launay et Virginie Martin. Photos Alain Spy.

La préparation de la pâte à baba

MÉLANGEZ LA FARINE, le sel et le sucre dans la cuve d'un batteur ou dans un saladier. Dans une casserole, faites tiédir le lait.

Pas plus de 30 °C. Aidez-vous d'un thermomètre de cuisson.

Émiettez la levure dans le lait tiède et mélangez pour la dissoudre. Versez ce lait sur la farine avec 1 œuf, et mélangez à petite vitesse avec le crochet du robot ou à la spatule.

DÈS QUE LA PÂTE EST HOMOGÈNE, ajoutez le second œuf et mélangez à nouveau pendant 5 minutes. Mélanger vigoureusement la pâte renforce l'action du gluten, qui permet aux babas de bien gonfler.

VERSEZ LE BEURRE FONDU TIÉDI. Laissez reposer la pâte, sans remuer, à température ambiante, jusqu'à ce qu'elle commence à gonfler et que le beurre passe en dessous de la pâte. Mélangez alors à nouveau pour incorporer le beurre. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6).

REMPLISSEZ LES MOULES À BABA avec la pâte à mi-hauteur. Laissez-les gonfler à température ambiante, entre 30 minutes et 1 heure, afin qu'ils doublent de volume.

Enfournez les babas 20 à 25 minutes. Sortez-les du four et démoulez-les très rapidement. Laissez-les refroidir sur une grille.

PORTEZ À ÉBULLITION l'eau, le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée, les zestes d'orange et de citron. Retirez du feu. Ajoutez le rhum. Laissez refroidir dans un plat large.

Le sirop doit être complètement froid avant d'y plonger les babas.

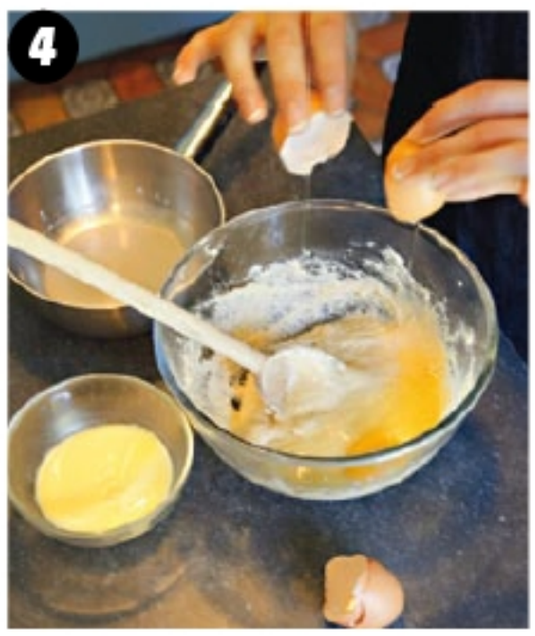
POSEZ LES BABAS FROIDS DANS LE SIROP, et laissez-les s'imbiber pendant 1 heure au frais. Au bout de 30 minutes, retournez-les.

Émiettez la levure dans le lait juste tiède, pour l'activer sans la détruire. Mélangez pour la dissoudre.

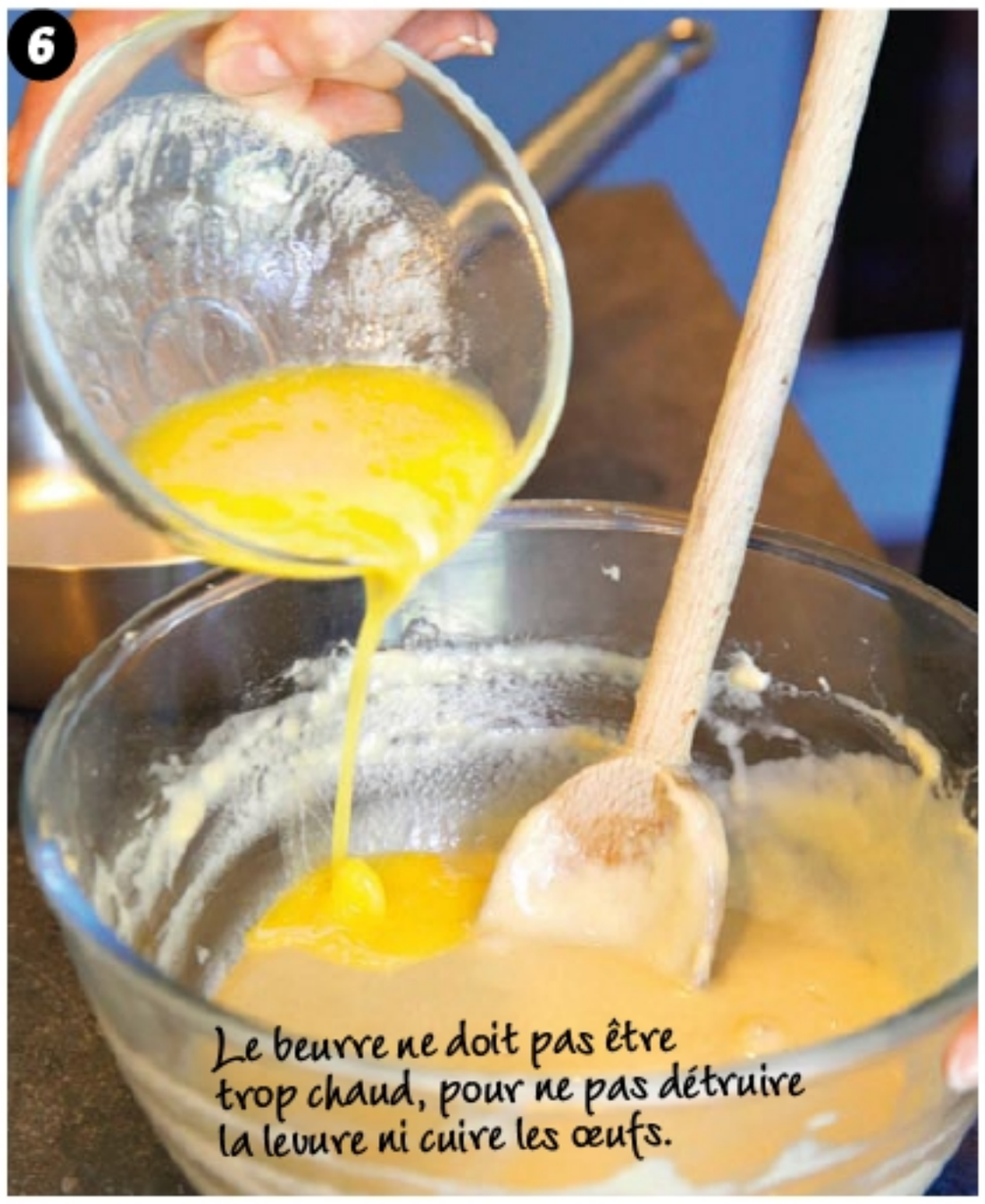
L'ALTERNATIVE

Faites un sirop avec 150 g de sucre et 40 cl d'eau. Ajoutez zeste et jus d'un citron bio. Portez à ébullition, faites bouillir 5 min, puis retirez le zeste. Dès que le sirop est froid, imbibez-en les babas. Au moment de servir, arrosez-les de limoncello.

Si vous utilisez un robot, choisissez le crochet pour pétrir. Sinon, une spatule en bois fait l'affaire.



▲ Ajoutez le dernier œuf dès que la pâte est bien homogène.
▶ Arrêtez de mélanger quand il est parfaitement incorporé.



La cuisson et le sirop

Laissez reposer jusqu'à ce que la pâte commence à gonfler. Le beurre passe alors sous la pâte.

Remplissez les moules jusqu'à mi-hauteur. Pour le faire proprement, sans mettre de la pâte sur les bords, aidez-vous de deux cuillères ou d'une poche à douille.

Laissez reposer les babas à température ambiante.

ASTUCE

Si vos moules ont tendance à accrocher, beurrez-les une première fois, placez-les 10 min au frais, puis beurrez-les à nouveau et remplissez-les rapidement de pâte à baba.

Choisissez des agrumes bio, car les pesticides sont concentrés dans leur peau. Ne râpez que la surface, pour éviter la peau blanchâtre, plus amère.

Les babas sont bien cuits lorsqu'ils se détachent légèrement des parois des moules.

Attendez que les babas soient froids avant de les plonger dans le sirop, sinon ils risquent de s'émietter.

La finition et la présentation

LE MINESTRONE D'ANANAS : tranchez l'ananas en rondelles, puis découpez-le en petits dés. Dans une poêle bien chaude, versez le sucre et arrosez du jus de citron. Avec un mouvement du poignet, étalez le sucre dans la poêle. Quand il commence à changer de couleur, ajoutez les dés d'ananas. Faites caraméliser 2 à 3 minutes en mélangeant à la spatule.

LA CRÈME CHANTILLY : fendez la gousse de vanille en deux et faites tomber les graines dans la crème fleurette bien froide. Fouettez-la, puis ajoutez le sucre dès que le mélange commence à épaissir.

LE DRESSAGE : déposez les babas sur un lit d'ananas caramélisés sur un plat de service, ou dans des assiettes individuelles.

Attention, ils sont fragiles ! Pour manipuler les babas imbibés de sirop, utilisez de préférence une spatule ou une écumoire.

Remplissez-les d'un peu de minestrone d'ananas, puis réalisez une rosace en chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Râpez dessus quelques zestes d'orange, et arrosez-les du reste de sirop d'imbibage. Servez-les immédiatement, éventuellement accompagnés d'un trait de rhum brun.

TRUC DE PRO

Pour perdre le moins de chair possible, les chefs découpent l'ananas « en spirale ». Avec la pointe d'un petit couteau aiguisé, taillez des sillons de chaque côté des lignes formées par les yeux (en diagonale). Détachez les bandes contenant les yeux pour ne garder que la chair bien jaune.

▲ Enlevez tous les yeux de l'ananas avant de le détailler.
▶ On ne mélange pas un caramel ! Attendez patiemment que le sucre commence à caraméliser.

SOS CARAMEL

Si le caramel a « massé », c'est-à-dire qu'il a cristallisé et devient dur, il est inutilisable. Jetez-le et nettoyez soigneusement votre poêle avec du produit vaisselle. Séchez-la avec un chiffon propre qui ne peluche pas, afin d'éviter le plus possible de déposer des impuretés sur la surface.

▲ Versez le minestrone d'ananas dans la poêle lorsque le caramel est brun clair.
◀ Laissez évaporer le jus, en mélangeant de temps à autre à la spatule.

Comme un chef

Anne-Sophie Pic réalise le baba au rhum avec un crémeux à la châtaigne, parfait en cette saison.

FAITES RAMOLLIR 1 feuille de gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, délayez 1 cuil. à soupe de Maïzena dans 15 cl de lait. Incorporez 150 g de crème de marron et portez à ébullition tout en fouettant.

FOUETTEZ 1 jaune d'œuf avec 50 g de sucre. Versez dessus la préparation bouillante en trois fois, tout en fouettant.

REVERSEZ DANS LA CASSEROLE, faites cuire et épaissir comme une crème anglaise, à feu doux, sans cesser de mélanger et sans laisser bouillir. Hors du feu, incorporez la gélatine égouttée et pressée entre vos mains. Laissez tiédir, couvrez et placez au froid 2 h.

Tenez la poche à douille bien droite et fermement. Appuyez avec une main tout en guidant avec l'autre pour réussir une rosace bien nette.

10 idées avec

Le speculoos sous toutes ses formes

Ce petit sablé d'origine belge, au goût de cannelle et doré à souhait, est devenu incontournable. Il transforme tous les desserts en un pur bonheur. Voici dix idées pour l'utiliser et retrouver un doux parfum d'enfance.

1 Crème brûlée

Portez à ébullition 20 cl de crème liquide avec 15 cl de lait et 1 gousse de vanille fendue et grattée. Faites-y fondre 8 speculoos émiettés. Fouettez 4 jaunes d'œufs avec 60 g de sucre, versez dessus en 3 fois le liquide bouillant en fouettant. Laissez reposer 5 min puis versez dans des ramequins. Enfournez à 90 °C (th. 3) en chaleur tournante pendant 45 min. Réfrigérez 2 h. Saupoudrez de sucre roux, caramélisez sous le gril chaud.

Veillez à ce que la crème ne soit pas ferme en sortant du four, elle doit être encore tremblotante.

2 Fraîcheur speculoos-coco

Pour 4 verres : mixez au blender 40 cl de lait de coco avec 10 cl de lait, 100 g de pâte à tartiner Speculoos, 4 biscuits et 4 glaçons. Passez au travers d'un chinois et réfrigérez 1 h avant de servir.

3 Sucettes au Nutella

Remplissez 6 empreintes à glaçons de Nutella. Congelez 2 h. Faites fondre 200 g de chocolat blanc. Émiettez 100 g de speculoos. Démoulez les cubes de Nutella, façonnez-les entre vos mains pour former des grosses billes. Piquez-les sur un bâtonnet, trempez-les dans le chocolat fondu. Enrobez-les tout de suite de poudre de speculoos.

4 Yaourt, crème glacée et coco bonbon

Pour 1 personne : placez 2 speculoos dans un verre. Posez dessus une boule de glace speculoos. Parfumez 1 yaourt brassé de 3 feuilles de menthe ciselées. Versez-le en couches, en alternant avec 2 speculoos émiettés. Posez dessus une boule de coco bonbon et servez aussitôt.

Recette inspirée de Philippe Conticini.

5 Chouquettes ch'tis

Fouettez 25 cl de crème liquide bien froide avec 1 goutte d'arôme café et 1 cuil. à café de sucre. Ajoutez 80 g de speculoos réduits en poudre. Fouettez encore 2 secondes. Coupez un chapeau sur 20 chouquettes et garnissez-les de chantilly. Recouvrez avec le chapeau. Servez bien frais saupoudré de sucre glace.

6 Crumble pomme-orange

Faites une pâte avec 70 g de beurre ramolli, 50 g de vergeoise, 70 g de farine, 50 g de poudre d'amande, 50 g de brisures de speculoos et une pincée de cannelle. Émiettez sur une plaque tapissée de papier cuisson et enfournez 15 à 20 min à 150 °C (th. 5). Laissez refroidir. Parsemez de dés d'orange confite. Proposez sur une poêlée de pommes caramélisées.

Recette inspirée de Christophe Felder.

Entier, en pâte ou en miettes, ce petit gâteau a plus d'un tour dans son sac.

7 Milk-shake banane

Pour 4 verres : dans le bol du blender, mixez 2 bananes avec 4 speculoos, 4 boules de glace à la vanille et 40 cl de lait froid, jusqu'à obtention d'un mélange lisse et mousseux. Versez dans les verres, surmontez de chantilly, poudrez de vergeoise et dégustez.

8 Petits pots de crème

Pour 4 pots : mélangez 2 œufs entiers et 3 jaunes avec 25 g de sucre. Portez à ébullition 35 cl de lait avec 15 cl de crème liquide entière, 100 g de speculoos écrasés et une pincée de cannelle. Versez ce liquide bouillant en trois fois sur le mélange œufs et sucre tout en fouettant. Placez dans des petits pots. Faites cuire 45 min dans le four préchauffé à 90 °C (th. 3). Servez bien froid.

9 Minute d'ananas

Dans une sauteuse, faites mousser 50 g de beurre. Versez 3 cuil. à café de sucre et 300 g d'ananas en morceaux. Faites confire à feu moyen 10 min. Ajoutez 4 cuil. à soupe de jus de citron. Laissez refroidir. Écrasez 4 petits suisses, mélangez avec 60 g de St Môret et 40 g de sucre. Dans une verrine, posez 2 speculoos imbibés de jus d'orange. Ajoutez 1 cuil. de crème de petits suisses, 1 de compote d'ananas puis à nouveau 2 biscuits, crème et compote. Servez saupoudré d'un biscuit mixé.

Le jus de citron permet de déglacer et de bien enrober l'ananas des sucs de cuisson.

10 Poires pain d'épice

Faites fondre 180 g de sucre dans une casserole à feu vif. Dès que le caramel est blond, versez-le dans des moules à tartelettes, puis posez 1/2 poire pelée et coupée en deux. Enveloppez les moules d'aluminium et enfournez 15 min à 170 °C (th. 6/7). Laissez refroidir ainsi. Servez dans le moule avec 1 boule de glace au pain d'épice, parsemé de 2 speculoos émiettés.

Photocuisine

Variations gourmandes

L'incontournable mousse au chocolat

Indémodable et indétrônable, elle fait l'unanimité de toutes les tablées de gourmands. Essayez-la dans 3 versions de grands chefs pâtissiers. Laquelle trouverez-vous la meilleure ?

J.-B. Hal/Photononstop/Ligari-Sayna/GoodFood/Studio X

RAFFINEMENT EXTRÊME

LA CRAQUANTE, JEAN-PAUL HÉVIN*

POUR 6/8 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 3 min
Attente : 1 h

• 125 g de chocolat à 70 % de cacao • 3 jaunes d'œufs • 50 g de sucre semoule • 35 cl de crème liquide • 5 cl de lait entier • 60 g de mélange craquant (biscuits, noix, amandes, noisettes caramélisées hachées)

MATÉRIEL : batteur électrique • fouet • maryse.

Hachez finement le chocolat. Réservez-le dans un saladier. Fouettez les jaunes d'œufs avec seulement 25 g de sucre jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse et d'une couleur jaune pâle.

Portez à ébullition le lait et les 25 g de sucre restants dans une petite casserole. Tout en fouettant, versez-en un tiers sur le mélange œufs-sucre. Reversez dans la casserole, chauffez doucement et faites légèrement épaissir sans cesser de mélanger et sans laisser bouillir. Versez cette crème anglaise encore chaude sur le chocolat haché. Mélangez pour obtenir une ganache lisse et brillante. Laissez tiédir 5 min.

Fouettez la crème liquide très froide jusqu'à ce qu'elle soit ferme mais encore souple. Placez-la au réfrigérateur.

Dès que la ganache est tiède (environ 50 °C), détendez-la en incorporant 3 cuillerées de crème fouettée en mélangeant avec un fouet.

Versez sur le reste de crème fouettée et mélangez délicatement avec une spatule souple en soulevant la masse de bas en haut.

Incorporez délicatement le mélange craquant à la mousse. Versez dans des coupes et réfrigérez 1 h au moins. Dégustez rapidement pour apprécier le côté craquant de cette mousse.

** Jean-Paul Hévin, orfèvre chocolatier de renommée internationale.*

Stoppez dès que la crème tient aux branches du fouet.

+ SAVEUR

Pour les amateurs de « fort en chocolat », saupoudrez les mousses d'un léger voile de cacao amer au moment de servir.

Comme le chef, servez-la avec des tranches de brioche toastées. Un délice.

PUR CHEF-D'ŒUVRE

AU CHOCOLAT AMER, JOËL ROBUCHON*

POUR 6/8 PERSONNES
Préparation : 30 min
Attente : 1 h

• 150 g de chocolat noir à 66 % de cacao • 30 g de beurre mou • 4 gros œufs • 1 cuil. à soupe de sucre vanillé • 6 cl de crème fraîche liquide • 45 g de sucre glace.
MATÉRIEL : **batteur électrique • fouet • maryse.**

Versez la crème liquide dans un saladier et placez au réfrigérateur avec un second grand saladier vide. Détaillez le beurre en petites parcelles. Séparez les jaunes d'œufs des blancs.
Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux au bain-marie ou au micro-ondes. Incorporez-y le beurre, lissez le mélange et versez dans le grand saladier froid.

On obtient ainsi une texture finale en bouche plus onctueuse.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange mousse et devienne jaune pâle. Incorporez au chocolat fondu refroidi et mélangez pour obtenir une consistance homogène.
Fouettez la crème liquide bien froide, tout doucement au début et en accélérant quand elle commence à monter. Arrêtez-vous quand elle tient aux branches du fouet, incorporez-la doucement au mélange chocolat-beurre.
Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre glace. Incorporez-en un tiers à la préparation au chocolat, en mélangeant au fouet pour la détendre, puis ajoutez le reste en procédant très délicatement avec une maryse (spatule souple) : le mélange doit être homogène, sans traces de blancs.
Versez la mousse dans des verrines et placez au réfrigérateur 1 h au moins avant de servir.
Plongez la cuillère, un pur délice !

** Joël Robuchon, chef cuisinier multiétoilé à Paris et dans le monde.*

ATTENTION

Préparée avec des œufs crus, la mousse est fragile et doit être dégustée dans les 24 h qui suivent sa préparation.

ASTUCE

En fouettant bien les jaunes d'œufs au batteur avant d'incorporer le chocolat, la mousse sera encore plus légère.

DE MA MAMAN, PHILIPPE CONTICINI*

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 20 min
Attente : 3 h

• 200 g de chocolat noir • 80 g de beurre • 2 jaunes d'œufs (40 g) • 8 blancs d'œufs (240 g) • 50 g de sucre.

MATÉRIEL : **batteur électrique • fouet • spatule souple • film étirable.**

Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie. Laissez tiédir.
Dans un grand saladier, battez les blancs d'œufs en neige avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux mais pas trop fermes.
Mettez les jaunes d'œufs également dans un grand saladier. Versez dessus, en trois fois, les trois quarts du chocolat tiède.

Le chocolat ne doit pas être trop chaud, car il risquerait de cuire les jaunes d'œufs.

Mélangez puis incorporez 2 cuillerées de blancs en neige pour détendre la préparation. Fouettez énergiquement pour qu'elle soit bien homogène. Ajoutez ensuite le dernier quart du chocolat fondu.
Incorporez délicatement le reste des blancs en neige, en procédant en trois fois, et en soulevant la masse de bas en haut avec une spatule souple.
Versez la mousse dans un grand saladier ou dans des tasses, couvrez d'un film étirable et placez au réfrigérateur pendant 3 h.
Servez frais mais non glacé, parsemé de copeaux de chocolat noir. C'est le moment de déguster la mousse au chocolat de maman !

** Philippe Conticini, chef de la Pâtisserie des rêves, que l'on ne présente plus.*

TRUC DE PRO

On ne monte pas les blancs en neige trop fermes pour qu'ils apportent un maximum de moelleux à la mousse, le mélange chocolat-beurre-œufs étant une masse plus ferme. D'autre part, si on les incorpore en une seule fois, ils pourraient se dissocier, il faut donc veiller à ramollir la masse avant d'en incorporer une certaine quantité.

ULTRA SIMPLE

Les 4 méthodes pour réussir une bonne mousse

1. LA VERSION CLASSIQUE

Facile et rapide à préparer, c'est la mousse de notre enfance, de toute la famille, celle qui régale petits et grands gourmands.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Dans le 2e cas, procédez par étape de quelques secondes, mélangez et recommencez, attention, le chocolat brûle vite.
On ajoute le beurre ramolli, on lisse le mélange qui doit être bien brillant puis on incorpore les jaunes d'œufs un à un en fouettant afin de rendre la texture bien homogène.
On monte ensuite les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel et on les mélange délicatement à la préparation au chocolat. On commence par 3 cuil. de blancs tout en fouettant pour bien détendre la préparation et faciliter ainsi le mélange du reste des blancs sans les faire retomber, c'est-à-dire sans les « casser », en utilisant une spatule souple. Cette opération demande patience, il faut procéder en trois fois et très délicatement en soulevant la masse de bas en haut.

POUR 200 G DE CHOCOLAT À 64 % : 6 œufs, 30 g de beurre, 1 pincée de sel.

2. SUR LA BASE D'UNE GANACHE

La mousse préférée des chefs, au bon goût de chocolat. Tous les parfums sont permis et son raffinement séduit toujours les amateurs.

On râpe tout d'abord finement le chocolat pour une meilleure fonte. On porte à ébullition de la crème liquide ou un mélange de crème et de lait que l'on parfume d'une épice, d'un zeste d'agrume, d'une herbe ou de café... On couvre et on laisse infuser 10 min. Si l'on choisit un arôme naturel tout prêt, on en ajoute quelques gouttes seulement après l'ébullition du liquide.
On verse ensuite ce liquide bouillant sur le chocolat, à travers une passoire fine, en trois fois, en mélangeant à la spatule souple, sans trop brusquer le chocolat pour obtenir une belle ganache crémeuse, lisse et brillante. Puis on mélange, en plusieurs fois et délicatement, de la crème fouettée ou bien des blancs d'œufs montés en neige pas trop fermes avec le sucre versé en trois fois, en soulevant la masse de bas en haut.

POUR 250 G DE CHOCOLAT : 10 cl de crème liquide entière, 40 g de sucre, 5 blancs d'œufs (180 g).

3. SUR LA BASE D'UN SABAYON

Ce véritable nuage de légèreté, divinement soyeux, séduit le palais de tous les gourmets. A déguster sur un fruit poché ou un biscuit fin et croquant.

On porte à ébullition le sucre et l'eau dans une casserole. On laisse cuire 2 min pour obtenir un sirop. On retire du feu et on le verse en mince filet sur les jaunes d'œufs tout en fouettant au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et double de volume. On continue de battre jusqu'à refroidissement puis on ajoute le chocolat fondu lisse et tiède. On incorpore ensuite très délicatement la crème fouettée.

POUR 250 G DE CHOCOLAT : 3 jaunes d'œufs, 90 g de sucre, 5 cl d'eau, 30 cl de crème liquide entière.

4. À PARTIR D'UNE CRÈME ANGLAISE

Une version à la texture onctueuse et très gourmande que l'on utilise facilement à la poche à douille sur quantité de desserts.

Dans une casserole on verse du lait et de la crème liquide entière. On ajoute du sucre et des jaunes d'œufs battus. On mélange et on chauffe tout doucement pour cuire et épaissir la crème sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que la crème atteigne 85 °C. Surtout ne la laissez pas bouillir, retirez la casserole du feu de temps en temps, dès que vous sentez que la crème chauffe trop vite, car les œufs coaguleraient.
La crème est cuite lorsque, hors du feu, on arrête de fouetter et que la surface de la crème ne bouge plus, dixit C. Michalak.
À travers une passoire fine, on verse aussitôt sur le chocolat, préalablement haché fin, puis à l'aide d'un mixeur plongeant on mixe pour obtenir un mélange crémeux et lisse. On laisse tiédir puis on incorpore de la crème fouettée quand le mélange se situe près de 30 °C. Si vous possédez un siphon, inutile d'ajouter de la crème fouettée, versez la crème au chocolat dans le siphon et réfrigérez jusqu'au moment de servir, la mousse sera parfaite.

POUR 250 G DE CHOCOLAT À 70 % : 15 cl de lait, 2 jaunes d'œufs, 25 g de sucre, 30 cl de crème liquide entière.

Pecanic, Maja/StockFood/Studio X/ Thys' Supperdeluxe/Photocuisine/Radvaner/Photocuisine

Le goût d'ailleurs

7 merveilles des États-Unis

La pâtissière américaine Camille Malmquist nous fait découvrir de savoureux gâteaux, qui séduisent de plus en plus de Français.

Caroline Mignot

FOLIE NEW-YORKAISE

1 Le cronut™

Mi-croissant, mi-donut, ce gâteau a été créé en mai 2013 par Dominique Ansel. Ce pâtissier français installé à New York souhaitait marier deux des gâteaux les plus populaires en France et aux États-Unis. Après 2 mois de travail et de nombreuses recettes, le cronut™ était né : une pâte de croissant en forme de donut frite dans l'huile de pépins de raisin, puis roulée dans le sucre, garnie de crème ou glacée. Chaque mois et selon la saison, un nouveau parfum : rose-vanille, mûre, citron-érable... La marque a été déposée et le succès est tel que des files d'attente se forment tous les jours devant la boulangerie avant l'ouverture. L'établissement a même été obligé à un moment donné de limiter la vente à un cronut™ par personne !

2 Le muffin

C'est LE gâteau du matin par excellence ! On le déguste au petit déjeuner et sa préparation est ultra simple. Il suffit de mélanger tous les ingrédients secs d'un côté, tous les ingrédients humides de l'autre, on les réunit « et hop dans le moule », nous confie Camille Malmquist. Aux États-Unis, les muffins sont souvent XXL. En France, ils ont une taille normale. Parmi les parfums les plus connus : le muffin aux myrtilles, le pomme-cannelle, l'orange-cranberry et le chocolat.

Reconnaissable à son joli cône sur le dessus, qui laisse apparaître sa garniture gourmande.

3 Le cookie

C'est l'un des premiers gâteaux américains à s'être fait connaître en France, mais il est souvent trop cuit, déplore Camille. Cette pâtisserie désigne un genre très large, il n'est donc pas forcément au chocolat, comme on le pense ici. Dans une boulangerie classique, on trouve au moins 5 sortes de cookies : beurre de cacahuète, flocons d'avoine et noix de macadamia sont les plus répandus. La règle de cuisson est stricte : les bords doivent être croustillants et l'intérieur fondant. Il faut sortir les cookies du four 1 ou 2 min avant qu'ils aient l'air cuit… mais pas trop tôt quand même !

4 Le cheesecake

C'est le dessert n°1 dans tous les restaurants décontractés, comme les *deli*, café ou steak house. Le plus classique est en version cuite. Simple en apparence, la recette à base d'un fond de biscuits émiettés, de crème au cream cheese et de citron exige plus de temps et d'attention qu'on ne l'imagine. La cuisson au bain-marie et à basse température est en effet très longue. Pour apporter un peu de fraîcheur, ce gâteau est souvent accompagné de fruits frais ou nappé d'un coulis de fruits acidulés (griottes, myrtilles, fraises, citron). Celui de Rachel Moeller agite en ce moment le Tout-Paris : elle a eu la bonne idée de l'adapter au brillat-savarin, un fromage français triple crème, doux et très frais.

5 Le brownie

Il y a deux écoles : on le déguste ultra fondant mais dense ou bien un peu sec. Camille Malmquist le préfère entre les deux. Le cookie fait partie de ces gâteaux dont chaque famille possède sa propre recette. Sa préparation à base de beurre, de chocolat, de sucre, d'œufs et de très peu de farine peut varier à l'infini avec l'ajout de caramel, de fruits secs, de grué de cacao… Le préféré des amis de Camille est le brownie au chili. Elle ajoute à sa recette une pincée de piment de Cayenne et une de chipotle, effet garanti !

Il change de forme selon les saisons : cœur pour la Saint-Valentin, citrouille pour Halloween…

6 La tarte aux noix de pécan

C'est un dessert assez lourd et sucré que l'on déguste en fin d'année à la saison des noix de pécan, pour Thanksgiving et Noël. La recette se compose d'un fond de pâte sur lequel sont déposés de nombreuses noix de pécan et un mélange de sirop d'érable ou de canne, de sucre et d'œufs. Camille Malmquist explique que la *pie* est bien plus profonde et généreuse que la tarte préparée en France : il y a beaucoup de garniture et la pâte n'est là que pour tenir le tout en place. Chaque saison a sa tarte : à l'automne, aux pommes et à la citrouille ; au printemps, à la fraise et à la rhubarbe ; l'été, aux myrtilles.

7 Le cupcake

D'une forme assez proche du muffin, le cupcake est considéré comme plus fin et plus élégant. Son immense succès est sans doute dû à un épisode de la série *Sex and the City*, où les héroïnes se pâmaient pour un cupcake de la boutique Magnolia Bakery, à New York. Depuis, ce petit gâteau surmonté de crème au beurre et de toutes sortes de décors en sucre pour le rendre *so cute* (trop mignon) est incontournable lors de toutes les grandes fêtes familiales : naissance, anniversaire, mariage…

UNE AMÉRICAINE À PARIS

Originaire de Californie, Camille Malmquist est pâtissière à Paris depuis 5 ans. Elle travaille chez Frenchie to go où elle prépare cheesecakes, donuts, cookies et un *terrific cinnamon sticky buns*, une brioche recouverte de caramel et de noix de pécan.

Adresses p. 97

Photocuisine-Stockfood-Dr

Abonnez-vous à

Cuisine Actuelle

et ses hors-séries

+

35€ seulement

Découvrez les hors-séries, avec tous les 2 mois, des recettes inédites et faciles à réaliser autour d'un thème gourmand : 100 recettes par numéro et des idées originales pour épater vos invités.

Abonnez-vous… c'est facile !

A retourner dans une enveloppe sans l'affranchir à Cuisine Actuelle - Libre réponse N°80363 - 62069 Arras Cedex 9 ou au 0 826 963 964 (0,15€/min.)

☑ **Oui, je profite de votre offre : 1 an d'abonnement à Cuisine Actuelle (12 n°) et ses hors-séries (6 n°) pour 35€ seulement au lieu de ~~47,40€~~*, soit plus de 25% de réduction !**

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de Cuisine Actuelle.

* Prix de vente au numéro. **Facultatif. Photos non contractuelles. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Délai de livraison du premier numéro: 4 semaines environ après enregistrement de votre règlement. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MEDIA de votre abonnement. A défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ❒. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

Mes coordonnées ❑ Mme ❑ Mlle ❑ M. CPA03P

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Téléphone** Date de naissance**

E-mail : @

❒ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe Prisma Média et de celles de ses partenaires.

Je peux aussi m'abonner sur **www.prismashop.cuisineactuelle.fr**

L'atelier

Leçons filmées
Le lemon curd ultra facile **P. 80**
Les sablés bretons à l'ancienne **P. 85**
La génoise en 5 étapes **P. 90**

Ça va mieux en le disant
Vos questions, nos réponses **P. 81**

10 trucs pour réussir
Secrets de grands chefs **P. 82**

Shopping
Préparations pour desserts, façon y'a plus qu'à… **P. 84**

Les produits essentiels
Cannelle, lait, miel : le bon choix **P. 86**

Guide d'achat
Optez pour la bonne balance **P. 88**

Lexique **P. 91**

Le lemon curd ultra facile

LEÇON FILMÉE

Cette délicieuse crème de citron nous vient d'Angleterre. Dégustez-la à l'heure du thé, si vous le pouvez avec des scones, ou tout simplement tartinée sur du pain au petit déjeuner.

POUR 1 POT
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

• 3 citrons bio • 4 œufs • 200 g de sucre • 15 g de beurre.
MATÉRIEL : **fouet • spatule souple (maryse) • passoire fine ou chinois.**

1

Râpez les zestes des citrons lavés et essuyés. Récupérez les zestes dans un saladier, puis pressez-y les citrons.

2

Ajoutez les œufs et le sucre, battez au fouet. Incorporez le beurre mou en petits morceaux.
Placez le saladier sur une casserole d'eau frémissante. Faites cuire pendant 15 à 20 min à feu doux sans cesser de mélanger avec une spatule souple. À la fin, la préparation doit être crémeuse, et toute l'écume doit avoir disparu.

3

Passez le lemon curd dans une passoire très fine ou un chinois afin d'obtenir une texture totalement lisse et onctueuse.
Versez la préparation dans un pot en verre. Après refroidissement, conservez-le dans le réfrigérateur, jusqu'à une semaine. Servez-le en tartine, sur des crêpes ou à la petite cuillère pour les plus gourmands !

TARTE CITRON EXPRESS

Vous pouvez utiliser ce lemon curd en remplacement de la garniture classique de la tarte au citron, beaucoup plus longue et complexe à préparer. Succès garanti !

ASTUCE

Pour éviter les éclaboussures d'eau dans la crème, placez une grande feuille de papier cuisson ou journal au fond de la casserole.

Stylisme Virginie Martin/Photos Alain Spy

Ça va mieux en le disant...

Vous avez des questions ? Nous avons les réponses.

Que faire si le dessus de mon gâteau colore trop vite ?

Quand vous réalisez que votre gâteau au four colore trop vite, découpez un disque de papier sulfurisé légèrement plus grand que le gâteau, enduisez-le de beurre et déposez-le, face beurrée, sur la surface du gâteau. Poursuivez la cuisson normalement.

Quelle technique pour réussir des décos à la feuille d'or ?

Les mains doivent être froides et sèches pour utiliser la feuille d'or : passez-les sous l'eau froide et séchez-les bien. D'une main, tenez le papier recouvert de feuille or et, de l'autre, utilisez un cure-dents pour découper de petits bouts. La feuille d'or accroche mieux si le gâteau est humide.

Travaillez sur un gâteau imbibé de sirop ou recouvert de glaçage.

Ne les choisissez pas trop frais, préférez ceux datant d'une à deux semaines.

Quand je monte des œufs en neige, il arrive qu'ils « grainent ». Que faire ?

Sans doute fouettez-vous les blancs trop longtemps. Voici l'astuce à connaître : lorsque vos blancs en neige sont suffisamment fermes, vous devez pouvoir retourner rapidement votre saladier sans que la préparation tombe par terre ! Autre technique : vous pouvez ajouter une cuillère à café de vinaigre cristal dans vos blancs d'œufs avant de les battre et de les monter en neige. Résultat garanti !

Pourquoi doit-on torréfier les amandes, noix et noisettes ?

Cela amplifie leur goût et leur donne une belle coloration. Placez-les simplement sur une plaque de cuisson et enfournez-les environ 10 min. Si vous en coupez une au couteau, elle doit être légèrement colorée à cœur.

Mon caramel est très foncé et amer, comment obtenir un beau caramel ambré ?

Vous devez le laisser bouillir, sans avoir peur du feu vif et sans être tentée de le remuer, sinon des résidus de sucre cristallisent sur les bords de la casserole et bloquent ainsi la caramélisation. Quand la couleur commence à changer, tournez la casserole dans un mouvement de rotation juste pour uniformiser la couleur. Dès que le degré de cuisson souhaité est atteint, plongez la casserole immédiatement dans un récipient d'eau froide pour stopper la cuisson. Votre caramel ambré est translucide et agréablement doux.

Comment cuisiner le fondant ?

Pour le fondant, la température est primordiale : il faut atteindre 35 degrés, ni plus, ni moins. En effet, un fondant peut devenir mat s'il a été trop chauffé. Si vous n'avez pas de thermomètre à cuisson, cherchez à atteindre la température du corps : trempez-y le dos du petit doigt, vous ne devez ni vous brûler ni sentir du froid. Rajoutez un peu de sirop (environ 1 cuillère à café) ou de l'eau, si la texture ne vous paraît pas assez liquide.

Mes éclairs, magnifiques dans le four, retombent complètement une fois sortis. Avez-vous une solution ?

N'hésitez pas à prolonger la cuisson de la pâte à choux et ne l'interrompez pas avant que vos éclairs aient vraiment coloré. 5 minutes avant de stopper la cuisson, entrouvrez la porte du four et poursuivez la cuisson ainsi, afin d'évacuer l'humidité du four et d'aider les éclairs à dessécher. Ils resteront magnifiques et vous assureront le succès auprès de vos invités.

Pourquoi mes meringues ne sont jamais bien blanches et restent collantes ?

Votre mode de cuisson n'est certainement pas adapté. Votre four est peut-être trop chaud, la cuisson trop rapide ou alors les meringues ne sont pas séchées. Vous ne devez jamais dépasser 100 °C (th. 3/4), les laisser cuire pendant 2 heures, puis encore 1 heure dans le four éteint pour les sécher, en gardant bien la porte du four entrouverte.

La pâte sablée s'étale mal, colle au rouleau, s'effrite. Comment éviter ces désagréments ?

C'est simple : déposez la boule de pâte entre deux grandes feuilles de papier cuisson avant de l'étaler au rouleau. Ne vous inquiétez pas s'il y a quelques déchirures, il suffit de les souder avec des petits morceaux de pâte et de bien appuyer du bout des doigts. Après avoir étalé la pâte, laissez-la reposer au moins 30 minutes au frais avant de l'enfourner.

Que signifient les degrés notés sur les bouteilles de sirop ?

Les degrés affichés sur les bouteilles de sirop indiquent la densité du sucre. Ce n'est ni la température de cuisson ni la teneur en alcool. Plus le degré est élevé, plus la concentration en sucre est forte.

Fotolia

L'atelier

10 TRUCS pour tout réussir

Tout connaître des secrets des grands chefs, vous en rêvez ? Eh bien, Pâtisserie Cuisine Actuelle l'a fait pour vous. Voici les conseils, testés et approuvés, qu'ils nous ont confiés.

1 Macarons express

Si vous voulez faire « croûter » plus vite la coque des macarons avant de les enfourner, utilisez un sèche-cheveux. Positionnez-le sur chaleur faible et intensité moyenne, puis placez-vous à environ 30 cm des macarons. Séchez-les quelques minutes, jusqu'à pouvoir poser votre doigt sur le macaron sans qu'il reste collé. Une astuce qui fait gagner un temps précieux quand on réalise une recette avec une préparation assez longue.

Si vous laisser le temps à la coque de durcir à l'air, elle ne sera plus brillante ni collante.

2 Et que ça brille !

Vos moules souples seront toujours impeccables si vous ne les essuyez pas avec un torchon, car ils sont statiques. Après les avoir faits tremper dans de l'eau savonneuse, rincez-les, secouez-les et passez-les au four à 100 °C (th. 3/4) pendant environ 2 minutes. Ils seront comme neufs et surtout stérilisés pour une hygiène parfaite.

3 Des goûts et des gousses

Pour conserver les gousses de vanille plus longtemps sans qu'elles se dessèchent, versez quelques gouttes de rhum dans le fond d'un bocal où vous placerez la vanille. L'alcool maintiendra l'humidité ambiante et vous permettra de conserver les gousses sans rancir. Il suffit de rajouter un peu de rhum à chaque fois que celui-ci s'est évaporé.

Vous pourrez utilisez ce rhum agréablement parfumé pour vos cocktails aux saveurs des îles.

4 Effet mosaïque

Lorsque vous réalisez des gâteaux contenant des fruits confits, tels que cakes, pannettones ou puddings, il arrive que les fruits tombent au fond. Pour éviter ce phénomène, roulez-les dans un peu de farine avant de les incorporer à la pâte. Vos gâteaux sortiront du four avec les fruits répartis de façon bien homogène.

5 On craque pour le croquant

Obtenir des biscuits secs bien bien croquants, c'est du gâteau ! Tuiles, sablés, crêpes bretonnes ou autres cigarettes russes seront encore plus croustillants si vous entrouvrez la porte du four 10 minutes avant la fin de la cuisson. Ainsi, l'humidité accumulée pendant la cuisson s'échappe et les biscuits se « dessèchent », ce qui leur donne un maximum de croquant.

Le secret du parfait gâteau sec est son croquant. Parole de gourmand !

Thinkstock/Getty Images

Avec vos doigts, poussez la pâte vers le bas, et appuyez fermement contre les bords.

6 Au fond, c'est une bonne pâte

Rien n'est plus décevant qu'une pâte qui s'affaisse dans le moule quand on la cuit à blanc (sans garniture). Pour l'éviter, chassez les bulles d'air qui se logent entre la pâte et les bords du moule en marquant bien les angles avec vos doigts. Laissez l'excédent de pâte dépasser à l'extérieur du moule, puis passez le rouleau à pâtisserie dessus, pour couper des bords nets qui ne retomberont pas.

7 Y'a pas le feu !

Lorsque vous faites bouillir du lait, gardez toujours un fouet à côté de la casserole, et non pas dedans. Si le lait commence à bouillir, placez-y immédiatement le fouet, avant même de retirer la casserole du feu. Il va briser la pellicule de crème qui fait monter le lait, et immédiatement faire retomber la température, juste assez pour retirer la casserole du feu avant que le lait déborde !

8 Levures trop gourmandes

Brioches, pains au lait, babas et autres desserts bien gonflés nécessitent d'utiliser de la levure fraîche de boulanger. Pour réaliser une pâte parfaite, ne placez pas la levure au contact du sel et du sucre trop tôt, car elle en est friande : vous risquez de la voir « s'activer » aussitôt, empêchant alors votre gâteau de gonfler correctement. Mélangez le sucre et le sel avec la farine avant d'ajouter la levure.

9 C'est dans la poche !

Si vous avez mal rempli votre poche à douille, et que son contenu déborde un peu partout, posez-la à plat sur un plan de travail, puis utilisez une règle plate pour racler la préparation vers la douille. Récupérez l'excédent de pâte et réservez-le pour le prochain remplissage.

10 Renversant

Pour répartir bien uniformément les grains de sucre sur vos chouquettes, dressez-les en rangs sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Parsemez entièrement la première rangée avec du sucre, puis renversez la plaque vers l'avant, en tenant fermement la feuille de papier. Donnez de petits mouvements pour faire sauter le sucre afin qu'il recouvre bien les chouquettes, puis laissez l'excédent glisser sur le plan de travail. Récupérez-le pour une autre tournée.

Préparations pour dessert, y'a plus qu'à...

Que celle qui ne court pas derrière le temps lève la main ! À mi-chemin entre des heures en cuisine et l'achat en pâtisserie, les nombreuses préparations pour dessert offrent un côté fait maison mais vite fait très séduisant. Petite sélection pour se régaler en un clin d'œil. Catherine La Montagne

Tout débute à la fin du XIXe siècle avec l'apparition des premiers sachets de levure chimique qui viennent révolutionner la vie des pâtissières. Dans les années 1930 arrivent les préparations pour flans qui resteront longtemps assez seules sur le créneau. Mais, depuis quelques années, les préparations pour desserts se développent pour le plus grand bonheur des cuisiniers débutants, grand-mères actives ou mamans pressées.

En version « à préparer » ou « à cuisiner » (uniquement cuisson ou réfrigération), les recettes se veulent toujours plus simples, plus rapides et garantissent des ingrédients de qualité (sans colorant, sans conservateur, sans arôme, voire bio ou sans gluten).

Innovantes, parfois audacieuses, elles simplifient des recettes complexes (macaron, forêt-noire, glace), suivent les tendances (cheesecake, cupcake, cookie) et revisitent les classiques (fondant chocolat, madeleine, gâteau de riz). Inratables, personnalisables, elles permettent de renouer avec la fierté et le plaisir du faire soi-même...

Du statut de produit de dépannage certaines sont même tellement réussies qu'elles sont en passe de devenir des classiques. À vous d'interpréter la vôtre...

Il suffit d'ajouter du lait, des œufs, du beurre... à cuire ou à réfrigérer. Un fond de placard indispensable.

TOP CHOCOLAT

Fort de son savoir-faire cacaoté, Nestlé propose une gamme de desserts ultra chocolatés, dont le fondant au chocolat, qui porte divinement son nom. Préparé en 5 min, il a été adopté illico par les gourmands pressés. À avoir toujours sous la main. *Fondant au chocolat, Nestlé dessert, 3,70 € les 317 cl, en GMS.*

DESSERT D'AUTOMNE

Mise au point pour le micro-ondes, cette recette ne demande que 6 min de cuisson en papillote pour servir 4 pommes au four parfaitement cuites, déliceusement parfumées d'une note caramel-tatin. À décliner avec des poires ou de l'ananas. *Mes fruits au four minutes, Alsa, à partir de 2,95 € les 114 g, en GMS.*

SANS GLUTEN

Sans gluten mais avec beaucoup de goût, telle pourrait être la devise de cette préparation bio. Pour de délicieux muffins aux pépites de chocolat, parfumés au sucre rapadura et à la cannelle. *Muffins sans gluten, Marlette, 10,80 € les 320 g, dans les épiceries fines et site en ligne.*

FRUITÉ HORS SAISON

Les célèbres fruits en boîte de la marque s'accompagnent d'un sachet pâtissier auquel on ajoute du beurre et des œufs pour se régaler de la note amande de ce généreux gâteau fondant. *Moelleux abricot amande, St Mamet, 3,90 € les 740 g, en GMS.*

GÂTEAU DU MERCREDI

On ajoute tout simplement du lait, nos fruits de saison préférés et, 40 min de four plus tard, c'est prêt à déguster, tout tiède et moelleux. Selon les fruits, pensez à parfumer la pâte de fleur d'oranger, de cannelle ou encore d'amaretto. *Clafoutis, Monbana, 7 € les 375 g, points de vente en ligne.*

COOKIES ÉPATANTS

Prédécoupée, cette plaque de pâte facile à diviser permet d'obtenir une quinzaine de cookies croustimoelleux et tout chauds en moins d'un quart d'heure au four. Qui dit mieux pour le goûter ? *Cookies, Herta, 2,63 € les 350 g, en grandes surfaces (rayon frais).*

Adresses p. 97

LEÇON FILMÉE

Sablés bretons à l'ancienne

Infiniment sablés et croustillants, ces petits palets se conservent plus longtemps dans une boîte métallique, à l'abri de l'humidité… et des gourmands !

POUR 20 À 25 SABLÉS
Préparation : 10 min
Cuisson : 40 min
Attente : 30 min

• 3 jaunes d'œufs • 130 g de sucre semoule • 150 g de beurre mou • 200 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 1 pincée de sel fin.

MATÉRIEL : **fouet à main • spatule • tamis • emporte-pièces ronds • rouleau à pâtisserie.**

1

Fouettez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien onctueux. Incorporez le beurre mou en petits morceaux. Mélangez avec une spatule pour obtenir une préparation homogène.

2

Tamisez ensemble la farine, le sel et la levure sur le mélange. Mélangez à nouveau à la spatule. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire, puis laissez la refroidir 30 min au réfrigérateur.

3

Étalez la pâte en lui donnant environ 2 cm d'épaisseur, sur une feuille de papier sulfurisé légèrement farinée. Farinez aussi votre rouleau à pâtisserie pour éviter qu'il ne colle. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

4

Découpez des cercles de tailles égales ou différentes à l'aide des emporte-pièces. Faites cuire les sablés directement dedans, afin qu'ils ne s'étalent pas à la cuisson et conservent une belle forme ronde.

5

Enfournez 35 à 40 min, jusqu'à ce que les bords des sablés soient bien colorés. Laissez refroidir puis démoulez.
Cette recette peut aussi convenir pour réaliser des fonds de mini-tartelettes.

Stylisme Virginie Martin/Photos Alain Spy

Les produits essentiels

Lait, cannelle et miel, 3 produits très importants en pâtisserie : le premier pour faire une bonne pâte, les deux autres pour sublimer tous vos desserts.

Valérie Bestel

La cannelle

Presque aussi populaire que la vanille, sa saveur chaleureuse se marie bien avec les gâteaux simples du quotidien et avec toutes les recettes d'automne.

DES ORIGINES DIVERSES

La plus réputée et la plus concentrée en parfum provient d'une espèce spécifique de cannelier (*Cinnamomum verum*) qui pousse notamment au Sri Lanka – la fameuse cannelle de Ceylan – mais la majeure partie de la production est récoltée en Indonésie.

D'autres espèces, moins parfumées, portent le nom de « casse », essentiellement connu des professionnels, et sont cultivées principalement en Chine. On les reconnaît à l'aspect de l'écorce, plus rugueux, bien moins lisse. Même s'il est moins prononcé, leur goût offre des notes rustiques pas désagréables, d'autant que la casse est plus économique.

EN BÂTON

Elle se conserve bien et garde sa saveur intacte pendant très longtemps, mais elle ne livrera qu'une petite partie de ses arômes si elle est mise à infuser entière dans une préparation. Mieux vaut la réduire en poudre sachant que l'écorce est très dure et nécessite une râpe de qualité pour en venir à bout.

MOULUE

Elle est prête à servir et se garde environ 1 an sans perdre trop en qualité.

LE BON CHOIX

Entière, la cannelle convient au vin chaud et au rhum arrangé, la macération et l'ébullition assez longues lui permettant de donner le meilleur d'elle-même. Ainsi, elle peut aussi être infusée dans le lait, ce qui permet de ne pas avoir de petits points bruns dedans et d'obtenir un dessert très blanc. Pour les préparations comme les gâteaux, riz au lait, tartes et compotes, mieux vaut la choisir moulue pour une saveur plus intense, mais rien n'empêche d'utiliser quelques bâtons pour le décor.

Photocuisine

Le miel

Sombre ou blond, doux ou corsé, le miel offre une palette de saveurs infinie et donne du caractère à vos desserts.

FLUIDE

Un miel à la texture soyeuse en bouche, plus facile à mélanger que le miel épais. Pour avoir une saveur fine et bien typée, choisissez parmi les miels de cru, issus d'une seule et même espèce de fleur. Il est parfait en nappage sur des laitages ou encore sur une glace.

CRÉMEUX

Un miel onctueux comme une crème, de couleur pâle et opaque dans le pot. Ceux de lavande ou de citronnier ont un grain très fin, quasiment imperceptible et très agréable en bouche. C'est le miel idéal à utiliser sur les tartines car il ne coule pas.

D'ACACIA

Parfait en remplacement du sirop de glucose, pas très facile à trouver. Dans les sirops de sucre et dans le caramel, il empêche la cristallisation. Il souligne également le moelleux des quatre-quarts, cakes ou madeleines et prolonge leur durée de conservation en compensant en partie le dessèchement.

BRUN

Les miels bruns comme ceux de châtaignier ou de sarrasin ont une saveur prononcée et sont traditionnels dans le pain d'épices.

AUTRES PARFUMS

Les miels de thym, sapin ou eucalyptus ont un arôme balsamique et sont délicieux pour sucrer les boissons chaudes.

LE BON CHOIX

Attention aux fraudes, notamment pour les miels d'importation à bas prix, les conditions de production n'étant pas toujours aussi strictes à l'autre bout du monde. Pour être sûr de la qualité, choisissez un miel récolté en Europe ou alors venant de loin mais haut de gamme. Évitez les mélanges de plusieurs provenances, repérables à l'étiquette « Mélange de miels non issus de l'UE ». Même s'il est un peu cher, le label bio est un vrai plus (pas de pesticides sur les cultures, ni d'antibiotiques dans les ruches) et aide à la préservation des abeilles.

Le lait

Primordial, essentiel… On ne compte plus les recettes auxquelles il participe, apportant sa saveur délicate et souvent aussi une délicieuse onctuosité.

ENTIER

Sa bouteille est coiffée d'un bouchon rouge, son taux de matières grasses avoisine 3,6 %. Sa saveur est voluptueuse et sa texture riche donne des entremets fondants, des crèmes veloutées. Il est un plus pour tous les desserts où il est mis en valeur, comme le riz au lait, la crème anglaise, la crème aux œufs, sans oublier les yaourts…

DEMI-ÉCRÉMÉ

Sa bouteille est coiffée d'un bouchon bleu. Cette qualité de lait offre une alternative à ceux qui surveillent leur ligne tout en aimant bien manger. Il ne contient que 1,6 à 1,8 % de matières grasses et se montre à peine plus calorique que le lait écrémé alors que sa saveur est bien plus présente. Il devance parfois le lait entier dans certaines préparations pour lesquelles la légèreté est recherchée comme les pâtes à crêpes, à gaufres ou à beignets. Sa saveur discrète passera inaperçue s'il est associé à des ingrédients forts en goût, comme le chocolat noir ou le caramel.

ÉCRÉMÉ

Sa bouteille est coiffée d'un bouchon vert. Il est parfait dans les régimes mais ne convient guère en pâtisserie car il est presque insipide.

LE BON CHOIX

Stérilisé, son goût est altéré par le traitement thermique à haute température, mais il est plus économique et peut convenir aux pâtes à crêpes ou aux desserts du quotidien.
Envie de plus de gourmandise ? Optez pour le lait frais, notamment le lait microfiltré et de préférence entier : absolument irrésistible pour ceux qui aiment les saveurs lactées. Ce lait n'est pas chauffé mais passe à travers un filtre extrêmement fin qui élimine les bactéries. Le goût, lui, est intégralement préservé.

Entre les six, mon choix balance

En pâtisserie, tous les ingrédients doivent être pesés avec précision : une balance s'impose. Mais comment bien la choisir ?

Valérie Bestel

La plupart des desserts raffinés n'apprécient pas les proportions approximatives, encore moins quand il s'agit de recettes de chef ou d'inspiration moléculaire. Une bonne balance pour les becs sucrés se doit donc d'être précise, les meilleures en ce domaine étant celles qui bénéficient d'une pesée électronique. Des plus simples aux plus sophistiquées, elles se distinguent par des petits détails pratiques qui font la différence.

Pour les micro-pesées et les petits mélanges.

La plus sensible

En forme de cuillère, cette balance de haute précision (0,1 g) est adaptée à la pesée de toutes petites quantités comme la levure, le sel, les additifs... Elle peut contenir 28 ml et supporte une charge maximale de 300 g. Pile bouton fournie.

• *Cuillère à peser, WMF, 44 €.*

NOTRE AVIS : un ustensile indispensable pour la cuisine moléculaire et les mélanges d'épices maison.

La plus maniable

Vraiment pratique à utiliser, ce verre doseur est également une balance et cache son écran LCD bien lisible dans la poignée. Gradué aussi en *cups* pour mesurer à l'américaine et réussir enfin les muffins ! Pile au lithium longue durée fournie.

• *Balance verre doseur, Sefama, 31 €.*

NOTRE AVIS : un objet ergonomique adapté aux liquides comme aux solides.

Adresses p. 97

La plus compacte

Particulièrement fiable, cette balance peut peser jusqu'à 5 kg, par graduation de 1 g, ainsi que les liquides en cl et dl. Elle bénéficie d'un arrêt manuel ou automatique et d'une fonction tare. Une finition bambou très agréable et résistante à l'eau.

• *Balance Optiss bois, Tefal, 45 €.*

NOTRE AVIS : facile à ranger dans un tiroir ou à la verticale, grâce à sa forme extra-plate (22 x 18 x 3 cm).

La plus résistante

Carrosserie tout inox pour cette balance aussi rutilante que robuste qui permet de peser des préparations chaudes et froides jusqu'à 5 kg. Elle dispose de très nombreuses fonctions : minuterie, indicateur de batterie, thermomètre, arrêt automatique.

• *Balance bestron inox, Mathon, 33 €.*

NOTRE AVIS : un look très professionnel, aussi à l'aise dans une cuisine moderne que rétro.

Tout en inox pour la solidité, aucune pesée ne lui fait peur !

Un objet design, aussi beau ouvert que fermé.

La plus chic

Fermée, c'est un bel objet design. Ouverte, son plateau en acier brossé fait office de récipient. Cette balance digitale, dotée d'une fonction tare, permet de peser en kilos (5 kg maximum) et en pounds. Elle se pilote avec 2 boutons seulement. Le mécanisme est garanti 10 ans.

• *Balance Shell, Joseph Joseph , 80 €.*

NOTRE AVIS : on aime sa simplicité épurée et son affichage très lisible.

La plus higt tech

Avec son anneau en inox et son plateau noir en verre brillant, cette balance emprunte aux smartphones son allure très contemporaine et son écran tactile LCD qui fonctionne par simple effleurement. Précise au gramme près, elle ne craint pas les charges lourdes et permet de peser jusqu'à 10 kg. Elle peut convertir les grammes en millilitres. Diamètre 22 cm.

• *Balance Halo Style, Terraillon, 45 €.*

NOTRE AVIS : une balance haut de gamme pour amateurs de design.

LEÇON FILMÉE

La génoise en 5 étapes

Voici un grand classique que Christophe Felder, le champion des entremets gourmands, utilise comme base pour de nombreux desserts. À vous de jouer !

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

• 6 œufs entiers • 150 g de farine • 180 g de sucre • 50 g de beurre.

MATÉRIEL : **batteur • maryse (spatule souple) • moule à manqué de 24 cm • tamis.**

1

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites fondre le beurre et réservez-le. Portez à ébullition une casserole d'eau. Hors du feu, posez un saladier sur ce bain-marie, puis fouettez les œufs et le sucre avec un batteur.

2

Retirez le bain-marie lorsque le mélange a doublé de volume et continuez de battre jusqu'à refroidissement. La pâte devient épaisse, blanche et prend une consistance de mousse à raser. On dit qu'elle fait le ruban : la préparation se détache des fouets en ruban de pâte et retombe dans la masse en s'affaissant lentement.

3

Ajoutez le beurre fondu froid, puis tamisez la farine. Mélangez délicatement avec une maryse en soulevant la préparation tout en tournant, afin de ne pas faire retomber la mousse.

4

Versez immédiatement dans un moule beurré et fariné. Enfournez pendant 30 min.

5

Démoulez la génoise et laissez-la refroidir sur une grille. Vous pouvez la déguster seule ou l'utiliser pour de nombreuses préparations : fraisiers, mokas...

TRUC DE PRO

Lorsque la génoise est cuite, elle se rétracte et se détache légèrement des bords du moule.

CŒUR FRUITÉ

Coupez la génoise en deux dans le sens de la hauteur et garnissez-la d'une belle couche de confiture à l'abricot ou aux prunes...

Stylisme Virginie Martin/Photos Alain Spy

Lexique

ASSOUPLIR Rendre malléable une pâte, l'amener à une consistance moins ferme. Par exemple, mélanger une petite quantité de blancs montés en neige à une pâte à gâteau afin de réussir à incorporer la totalité sans «casser» le mélange.

COAGULATION Réaction des œufs à la chaleur ou, parfois, à la présence de sucre. Dans certaines crèmes (par exemple, la crème anglaise), afin d'éviter que la coagulation ne forme de petits grumeaux, il faut mélanger en continu pendant la cuisson.

CONFIRE Faire cuire ou macérer des fruits dans du sucre, doucement et pendant longtemps. Mode de cuisson utilisé pour les zestes d'orange ou de citron.

DÉTAILLER Couper une pâte à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau.

DÉTENDRE Faire perdre de l'élasticité à une pâte en la laissant reposer plusieurs heures au réfrigérateur afin qu'elle prenne une consistance plus souple.

DOUILLES Petits embouts percés que l'on place sur une poche à douille pour décorer (meringues, chantilly) ou pour garnir des gâteaux avec des crèmes (éclairs, choux...). Elles sont de formes variées, cannelées ou lisses.

FARINER (ou FLEURER) Mettre une couche fine de farine sur le plan de travail, afin d'empêcher la pâte de coller à celui-ci, ou sur un moule préalablement beurré pour que la préparation n'accroche pas aux bords à la cuisson.

FLAMBER Arroser un dessert avec un alcool chaud puis l'enflammer, afin de le parfumer (crèpes, omelettes norvégiennes...). L'alcool s'évapore et il ne reste que la saveur.

GANACHE Mélange de crème chaude et de chocolat en morceaux formant une crème homogène et brillante. On l'utilise pour garnir des bonbons au chocolat, fourrer des macarons ou décorer les gâteaux.

INFUSER Verser des ingrédients aromatiques (épices, herbes, fleurs) dans un liquide bouillant, puis le laisser complètement refroidir afin qu'il se charge des saveurs.

MASSER On dit que le sucre en train de cuire masse lorsque, sous l'effet d'impuretés, il finit par former des petits cristaux blancs incapables de fondre (par exemple dans le caramel). Pour éviter ce phénomène, utilisez toujours une casserole très propre et du sucre blanc fin.

MIXEUR PLONGEANT Appareil électrique muni d'une longue tige terminée par un couteau. Il permet de réaliser des émulsions ou de réduire des fruits en purée.

NAPPE La cuisson à la nappe signifie que la préparation doit épaissir légèrement. Le point de repère : si on y plonge une spatule, la crème doit la napper complètement, et l'on doit pouvoir y dessiner une trace avec le doigt sans que la crème la recouvre.

POINTER Laisser reposer une préparation qui contient de la levure afin que celle-ci s'active et débute le gonflement de la pâte. On laisse pousser les brioches et les croissants, pour qu'ils aient de belles alvéoles, gonflées et bien aérées.

PUNCHER Imbiber un biscuit avec un liquide, sirop ou alcool, pour le rendre moins sec ou le parfumer, par exemple puncher un baba avec du rhum.

SERRER Fouetter énergiquement des blancs d'œufs montés en neige, en formant des mouvements circulaires.

SILPAT Toile siliconée, mi-rigide, mi-souple, qui remplace aisément le papier sulfurisé sur une plaque de cuisson ou un plan de travail.

ZISTE Peau blanchâtre d'un agrume très amère, située juste sous l'écorce. Pour l'enlever, il faut peler le fruit à vif. À ne pas confondre avec le zeste, qui est l'écorce du fruit râpée, utilisé pour parfumer les pâtes ou les crèmes.

NOUVEAU !

prima

Votre magazine disponible sur iPad

prima

Téléchargez l'appli Prima le magazine

- Dans l'Appstore, tapez Prima le magazine
- Pour y accéder directement, téléchargez gratuitement l'application Flashcode ou Mobiletag. Puis scannez le pictogramme ci-contre.

Disponible sur App Store

Exclusivement sur iPad

Rejoignez la communauté des créatrices

© conception graphique : Groupe Amalthéa

12 RECETTES EN 15, 20, 30 MIN MAXI

DÉLICE CARAMBAPOIRES

30 min

FIGUES AU MASCARPONE

15 min

POIRES AU VIN DE MIEL

30 min

CRUMBLE DE FIGUES

30 min

VERRINE AUX QUETSCHES

25 min

POÊLEE FRUITÉE VANILLE

30 min

Stockfood/Photocuisine

FIGUES AU MASCARPONE

Recette pour 4 personnes

• 8 figues • 20 cl de porto • 1 gousse de vanille • 200 g de mascarpone • 2 cuil. à soupe de miel • jus de 1 demi-citron bio • 4 pincées de cannelle.

Essuyez les figues.Ôtez leur pédoncule puis coupez-les en quartiers. Mettez-les dans une casserole avec le porto, 1cuil. à soupe de miel et la gousse de vanille fendue et grattée. Chauffez à feu doux. Dès les premiers frémissements, retirez du feu, couvrez et laissez refroidir.
Fouettez le mascarpone avec le jus du demi-citron et 1 cuil. à soupe de miel. Au dernier moment, répartissez les figues avec le porto dans des verrines. Surmontez de mascarpone et saupoudrez de cannelle. Dégustez de préférence bien frais.

DÉLICE CARAMBAPOIRES

Recette pour 4 personnes

• 2 poires • 5 Carambars • 3 jaunes d'œufs • 190 g de cassonade • 90 g de beurre (+ 15 g pour le plat) • 190 g de farine • 1 cuil. à café de levure chimique • 1 pincée de sel.

Fouettez les jaunes d'œufs avec la cassonade. Incorporez le beurre fondu tiédi, puis la farine mélangée avec la levure.
Versez trois quarts de cette pâte dans un plat à four (ou dans un moule) beurré.
Disposez les poires pelées, épépinées et coupées en lamelles ainsi que les Carambars coupés en petits morceaux avec une paire de ciseaux de cuisine. Recouvrez de pâte.
Faites cuire 25 min au four à 200 °C (th. 6/7).
Servez tiède dans le plat de cuisson.

CRUMBLE DE FIGUES

Recette pour 4 personnes

• 600 g de figues mûres • 2 pommes • 1 cuil. à soupe de miel • 90 g de beurre • 80 g de sucre en poudre • 80 d'amandes en poudre • 80 g de farine.

Essuyez les figues. Ôtez leur pédoncule puis coupez-les en petits morceaux. Pelez et râpez les pommes avec une grille à gros trous. Mélangez et réunissez ces fruits dans un plat à four beurré. Égalisez la surface. Arrosez-les de miel.
Mélangez 80 g de beurre avec le sucre, les amandes en poudre et la farine en effritant ces ingrédients entre vos doigts pour obtenir une pâte à la texture sableuse. Parsemez-la sur les fruits.
Faites cuire 20 min au four à 180°C (th. 6). Servez chaud ou tiède dans le plat de cuisson.

POIRES AU VIN DE MIEL

Recette pour 4 personnes

• 1 kg de petites poires • 1 bouteille de vin blanc liquoreux (sauternes ou barsac) • 150 g de miel • le jus de 1 demi-citron • 1 gousse de vanille • 1 pointe de couteau de safran.

Portez à ébullition le vin blanc avec la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez réduire 10 min.
Rincez et essuyez les poires. Pelez-les en les laissant entières avec la queue. Citronnez-les.
Ajoutez le miel, le safran ainsi que les pelures et pépins de poires dans le vin. À la reprise du frémissement, plongez-y les poires. Laissez pocher 15 min à feu doux. **Retirez-les** avec l'écumoire et déposez-les dans un compotier. Faites bouillir et réduire le sirop de cuisson 5 min. Filtrez et versez sur les poires. Servez frais.

POÊLÉE FRUITÉE VANILLE

Recette pour 4 personnes

• 2 coings • 2 poires • 1 citron • 150 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 4 boules de glace vanille.

Épluchez, épépinez et coupez les coings en quartiers. Plongez-les 3 min dans une casserole d'eau bouillante. Rafraîchissez, égouttez et coupez-les en morceaux.
Mettez les coings dans une sauteuse avec le sucre, le zeste et le jus du citron, la gousse de vanille fendue et grattée ainsi que 4 cuil. à soupe d'eau. Laissez cuire à couvert 10 min sur feu doux.
Pelez, épépinez et coupez les poires en dés. Ajoutez-les dans la sauteuse avec les coings. Poursuivez la cuisson 10 min.
Servez la poêlée tiède, accompagnée de glace vanille.

VERRINE AUX QUETSCHES

Recette pour 4 personnes

• 800 g de quetsches • 120 g de sucre en poudre • 1 cuil. à café de gingembre moulu • 60 g de beurre demi-sel • 50 g de cassonade • 50 de noisettes en poudre • 50 g de farine.

Mélangez 50 g de beurre avec la cassonade, les noisettes en poudre et la farine en effritant ces ingrédients entre les doigts. Étalez cette pâte sans la presser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire 15 min au four à 180 °C (th. 6). Pendant ce temps, fendez les quetsches rincées et essuyées, puis dénoyautez-les.
Faites fondre 10 g de beurre dans une sauteuse. Ajoutez les quetsches, le sucre et le gingembre. Cuisez 15 min en tournant souvent. Répartissez-les avec la pâte émiettée dans des verrines. Servez chaud ou tiède.

12 RECETTES EN 15, 20, 30 MIN MAXI

BEIGNETS DE POMMES

20 min

COMPOTE MINUTE

15 min

SOUPE VIGNERONNE

30 min

MOELLEUX CLÉMENTINES

30 min

POMMES FLAMBÉES

30 min

TUILES AUX AMANDES

15 min

Stockfood/Photocuisine

COMPOTE MINUTE

Recette pour 4 personnes

• 1 kg de pommes (golden) • 1 demi-citron • 1 bâton de cannelle • 3 cuil. à soupe de sucre en poudre.

Pelez, épépinez et coupez les pommes en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en Pyrex ou dans un saladier pouvant aller au micro-ondes.
Ajoutez le sucre, un filet de citron, le bâton de cannelle et 2 cuil. à soupe d'eau. Couvrez. Faites cuire 5 min au micro-ondes à pleine puissance (900 watts).
Ôtez le couvercle. Poursuivez la cuisson 8 à 10 min au micro-ondes, toujours à pleine puissance. Laissez tiédir quelques minutes puis écrasez les fruits à la fourchette. Si vous voulez une compote plus lisse, mixez-les. Servez la compote tiède ou froide.

BEIGNETS DE POMMES

Recette pour 4 personnes

• 2 grosses pommes • 1 demi-citron • 1 gros œuf • 125 g de farine • 4 cuil. à soupe de sucre en poudre • 1 cuil. à soupe d'huile • 10 cl de lait ou de bière • 1 bain de friture • 1 pincée de sel.

Évidez, pelez les pommes et coupez-les en tranches épaisses. Saupoudrez-les de 1 cuil. à soupe de sucre et arrosez-les d'un filet de citron. **Mélangez** l'œuf avec la farine, 1 cuil. à soupe de sucre et 1 pincée de sel. Délayez peu à peu avec le liquide choisi en tournant pour obtenir une pâte lisse à peine coulante. **Chauffez** un bain de friture à 175 °C. Tournez les rondelles de pommes dans la pâte et faites-les glisser 3 par 3 dans l'huile. Laissez dorer 3 à 4 min en les retournant à mi-cuisson. Égouttez-les sur du papier absorbant. Servez les beignets chauds, poudrés du reste de sucre.

MOELLEUX AUX CLÉMENTINES

Recette pour 4 personnes

• 2 clémentines • 150 g de ricotta • 2 œufs • 80 g de sucre en poudre • 60 g de beurre (+ 15 g pour les ramequins) • 70 g de farine • 2 pincées de levure chimique • 1 cuil. à café d'arôme fleur d'oranger.

Fouettez les œufs avec le sucre dans un saladier. Ajoutez le beurre fondu tiédi puis la ricotta en continuant à fouetter pour obtenir une pâte lisse et fluide. Incorporez la farine mélangée avec la levure. Parfumez d'arôme fleur d'oranger.
Versez cette pâte dans 4 ramequins beurrés.
Enfoncez ci et là les quartiers de clémentines. Faites cuire 20 min au four à 200 °C (th. 6/7). Servez tiède ou à température ambiante.

SOUPE VIGNERONNE

Recette pour 4 personnes

• 12 quetsches • 8 figues • 1 grappe de raisin blanc à gros grains • 50 cl de vin rouge • 25 cl de jus de raisin • 200 g de cassonade • 2 clous de girofle • 1 pincée de gingembre moulu • 4 grains de poivre noir.

Portez à ébullition le vin et le jus de raisin avec la cassonade et les épices. Laissez réduire d'un tiers (12 min environ).
Coupez les quetsches en 2 et dénoyautez-les. Essuyez les figues et piquez-les à plusieurs endroits avec une aiguille. Ajoutez ces fruits dans le vin réduit. Laissez pocher 10 min à feu doux. En fin de cuisson, ajoutez les grains de raisin.
À la reprise de l'ébullition, retirez du feu. Répartissez les fruits avec le jus de cuisson dans des bols. Servez frais de préférence.

TUILES AUX AMANDES

Recette pour 4 personnes

• 100 g d'amandes effilées • 1 œuf • 100 g de sucre en poudre • 40 g de beurre • 40 g de farine • 1 pincée de sel.

Mélangez l'œuf, le sucre et 1 pincée de sel dans un saladier jusqu'à ce que la préparation soit brillante. Incorporez les amandes, la farine puis le beurre fondu tiédi.
Déposez cette pâte en 12 petits tas séparés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étalez chaque tas avec le dos d'une cuillère trempée dans l'eau froide. Faites cuire 5 min dans le four préchauffé à 220 °C (th. 7/8). Glissez la feuille de cuisson sur le plan de travail pour accélérer le refroidissement des tuiles qui vont durcir. Ou bien décollez les tuiles à la sortie du four puis plaquez-les sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie.

POMMES FLAMBÉES

Recette pour 4 personnes

• 1 kg de petites pommes • 1 orange • 80 g de cassonade • 60 g de beurre • 1 gousse de vanille • 2 bâtons de cannelle • 4 pincées de cannelle • 4 cuil. à soupe de liqueur d'orange.

Pelez les pommes en les laissant entières.
Faites fondre le beurre dans une poêle pouvant aller au four (ou dans une cocotte). Ajoutez la cassonade et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoutez les pommes. Tournez-les rapidement.
Saupoudrez-les de cannelle. Ajoutez le zeste de l'orange et son jus, la gousse de vanille fendue et les bâtons de cannelle.
Enfournez la poêle (ou la cocotte) à 200 °C (th. 6/7). Cuisez 15 min.
Sortez la poêle du four. Attention, c'est très chaud !
Arrosez de liqueur tiédie. Flambez et servez aussitôt.

Adresses

Retrouvez tous nos lieux et nos produits coup de cœur.

Pierre Hermé : www.pierreherme.com
L'Arbre à café : 10 rue du Nil, Paris (2), www.larbreacafe.com
La Tarte tropézienne : www.tropezienne.com
L'Éclair de génie : www.leclairdegenie.com
Les Enfants Gat'thés : 24 rue Lafayette, La Gacilly (56), 02 99 08 23 01.
Christophe Roussel : 02 40 60 65 04 ou www.christophe-roussel.fr
La Mère Poulard : 19 avenue de l'Opéra, Paris (1), 01 42 61 49 10.
Meert : 3 rue Jacques-Callot, Paris (6), 01 56 81 67 15, ou www.meert.fr
Valrhona : 04 75 07 90 95 ou www.gourmets.valrhona.com
La Carpe : 01 47 42 73 26 ou www.lacarpe.fr
Geneviève Lethu : 05 46 68 40 00 ou www.genevievelethu.com.
Épices et compagnie : blog d'Aude Toniello, epicesetcompagnie.blogspot.com
Les Brodeuses parisiennes : 01 40 24 20 80 ou www.lesbrodeusesparisiennes.com
Mathon : www.mathon.fr
Kitchenaid : www.kitchenaid.fr
Maxili : www.maxili.com
Picard : www.picard.fr
La Carpe : 01 47 42 73 26 ou www.lacarpe.fr
Charles et Alice : www.charlesetalice.fr
Restaurant L'Oxalys : 04 79 40 00 71 ou www.restaurant-loxalys.fr
Le Meurice : 01 44 58 10 10 ou www.lemeuricehotel.com
Safran du Stival : 07 80 03 22 51 ou www.safrandustival.fr
Patrick Roger : www.patrickroger.com
Des gâteaux et du pain : 63 bd Pasteur, Paris (15), www.desgateauxetdupain.com
Plaza Athénée : www.plaza-athenee-paris.fr

Blog Passions gourmandes : www.christophemichalak.com
École de pâtisserie C. Michalak : 64 rue du Faubourg-Poissonnière, Paris (10).
À la Mère de famille : 01 47 70 83 69
À la Mère de famille, les recettes gourmandes de Julien Merceron, éditions Marabout.
Blog de Mercotte : www.mercotte.fr
Praslines Mazet : mazetconfiseur.com
La Pâtisserie des Rêves : 93 rue du Bac, Paris (7), www.lapatisseriedesreves.com
Esprit Gourmand : www.espritgourmand.com
Bienmanger : www.bienmanger.com
Oorain : www.oorain.com
Kookit : www.kookit.com
Meilleur du chef : www.meilleurduchef.com
Sève : plusieurs boutiques à Lyon (69) et dans sa région, www.chocolatseve.com
Laiterie coopérative Etrez-Beaupont : www.laiterieetrez.com
Frenchie to go : 9 rue du Nil, Paris (2), www.frenchie-restaurant.com
Camille Malmquist : www.croquecamille.wordpress.com
Rachel's cakes : Montreuil (93), 01 41 63 28 80 ou www.rachelscakes.fr
Dominique Ansel : www.dominiqueansel.com
Monbana : www.monbana.com
Marlette : www.marlette.fr
Joseph Joseph : 05 56 42 11 93 ou www.josephjoseph.com
Tefal : www.tefal.fr
Sefama : www.sefama.com
Terraillon : www.terraillon.fr
Mathon : www.mathon.fr
WMF : www.wmf.fr

Les services Cuisine Actuelle

Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

Pour s'abonner

France métropolitaine
21,40 € au comptant

Par courrier
Service Abonnements Cuisine Actuelle
62066 Arras Cedex 9

Par téléphone
0826 963 964 (0,15 €/min)

Par Internet
Sur notre site :
www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Pour contacter le service lecteurs

Par courrier
Service lecteurs Cuisine Actuelle
13 rue Henri-Barbusse,
92624 Gennevilliers cedex

Par téléphone
France métropolitaine : **01 73 05 67 50**
DOM-TOM et étranger :
00 33 1 73 05 67 50

Par mail
lecteurs@cuisineactuelle.fr

Anciens numéros
Contacter le service abonnements : adresses, téléphone et Internet ci-contre.

Pâtisserie Cuisine Actuelle

Magazine édité par
GROUPE PRISMA MEDIA
13 rue Henri Barbusse, 92230 Gennevilliers
Site Internet : www.cuisineactuelle.fr
Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH.
Ses trois principaux associés sont Média Communication SAS, Gruner + Jahr Communication GmbH, France Constanze-Verlag GmbH & Co KG

RÉDACTION
13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers cedex
Téléphone : 01 73 05 45 45
Télécopie : 01 47 92 66 05
Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom.
Rédactrice en chef : Anne Gillet (6598)
Directrice artistique : Marion Thérizol (6590)
Secrétariat : Sophie Lassous (6598)
Fabrication : Yann Saunier (6859)

RÉALISATION
Le Goût Editions
20 rue Thomas-Couture, 60300 Senlis
Téléphone : 03 44 53 74 24
Contact@legouteditions.com
Chef d'édition : Martine Soliman
Mise en page : NB Graphic
Secrétariat de rédaction : Anna Fuselle
Rédactrice : Hortense Allain Launay

Ont collaboré à ce numéro : Sandrine Angel, Valérie Bestel, Aglaé Blin-Gayet, Catherine Lamontagne, Gwenaëlle Leprat, Virginie Martin, Caroline Mignot, Monique Mourgues.

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION
Directrice commerciale adjointe grande conso : Martine El Koubi (6410)
Directeur de publicité : Thierry Flamand (6426)
Responsables de clientèle : Anne-Charlotte Masseau (4540), Élise Naudin (6405). **Responsable planning-assistante commerciale :** Sarah Massignan (4694).
Directrice commerciale adjointe opérations spéciales : Géraldine Pangrazzi (4749). **Responsable opérations spéciales :** Frédérique Teisseire (6482) **Responsable commerciale exécution :** Marie-Annick Bobet (6476).
Directrice marketing client : Nathalie Lefebvre du Prey
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek
Directeur des ventes : Bruno Recurt
Directrice marketing : Claire Bernard
Chef de groupe marketing : Marion Salomon
Directrice des sites Internet : Sandrine Odin

Éditrice : Pascale Socquet
Directeur de la publication : Rolf Heinz

Service abonnements et anciens numéros :
62066 Arras Cedex 9.
Tél. 0811 23 22 21
(prix d'une communication locale)
www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Photogravure : Allo Scan
Imprimé en Allemagne :
Prinovis Ltd & Co. KG-Dresden, Meinholdstrasse 2, 01129 Dresden.
Distribution : Presstalis
ISSN : 2266-0763.
Commission paritaire : n° 0618 K 91851.
Création mars 2013

© 2013 Prisma Média

Dépôt légal : septembre 2013

La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes ou photos qui lui sont adressés pour appréciation. La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans le magazine est interdite.

Une recette d'origine anglaise qui mêle avec harmonie myrtilles et pain d'épice en provenance d'Alsace.

Douceur aux fruits des bois

TRIFLE AU PAIN D'ÉPICE ET MYRTILLES

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 min
Attente : 1 h
Cuisson : 20 min

• 225 g de myrtilles surgelées • 5 tranches de pain d'épice • 25 cl de crème liquide entière • 2 cuil. à soupe de sirop d'érable • 2 cuil. à soupe de sirop de myrtille.
MATÉRIEL : siphon à crème.

Faites décongeler les myrtilles au micro-ondes en mode décongélation. Arrosez-les de sirop d'érable, puis réservez-les pendant 1 h au réfrigérateur.

Mélangez la crème liquide avec le sirop de myrtille. Versez dans un siphon à crème. Insérez une cartouche de gaz. Agitez et placez également pendant 1 h au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Faites-y sécher les tranches de pain d'épice 20 min, en les retournant à mi-temps.

Le pain d'épice ainsi séché apporte du croquant et il accentue le contraste entre mousse et fruits.

Laissez-les refroidir, puis émiettez grossièrement quatre tranches. Répartissez-les dans des verrines avec les myrtilles et le jus rendu. Surmontez de la crème chantilly à la myrtille.

Dégustez frais, parsemé de la tranche restante de pain d'épice réduite en chapelure.

UN PARFUM EN PLUS

Préférez un pain d'épice artisanal, nature ou encore mieux à l'orange, ce dernier étant particulièrement délicieux avec les myrtilles.

Christine Fleurent

Pour faire les journaux, il faut des journalistes. Pour les trouver, il faut un marchand de journaux.

28.000 marchands de journaux se lèvent chaque matin pour que les Français trouvent leurs magazines.
Par cette annonce, publiée dans tous les titres, la presse magazine leur dit merci.

sepm SYNDICAT DES ÉDITEURS DE LA PRESSE MAGAZINE

ON NE VOUS LE DIT PAS, MAIS...

LA FRANCE A DU BLÉ

Des blés sélectionnés par nos agriculteurs

Farine de blé 100% français

Le paquet qui donne de bonnes idées

www.cœurdemaman.com

© 2013 SHINE France
Cœur de Blé est une marque déposée d'Axiane Meunerie
RCS Rennes 391 987 955